



# Podere le Ripi

## Toscana IGT Rosso "Attenti al Lupo"



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvor</b>	100% Sangiovese
<b>Alkoholhalt</b>	13%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Podere le Ripi
<b>Ursprung</b>	Toscana IGT Rosso (Montalcino), Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Röda viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets privatimport
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

Attenti al Lupo är ett slankt och livligt vin på Sangiovese med en ren och uttrycksfull frukt. Genom kolsyrejäsning med hela druvklasar får vinet en fräsch fruktprofil och en lätt, saftig struktur som lyfter fram druvans karaktär.

Färgen är mörkt rubinröd. Doften är frisk och fruktbetonad med inslag av sylriga körsbär, tranbär och andra röda bär, kompletterat av diskreta toner av örter och jordighet. Smaken är tydlig och nyanserad med rödbärg frukt, lätt kryddighet och en balanserad syra. Avslutet är friskt med mjuka tanniner och en lätt, behagligt bitter ton som ger struktur och längd.

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar på både den östra och västra sidan av Montalcino, med varierande jordmåner. Vinrankornas medelålder är omkring 25 år.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand i början av september och kyls ner till omkring 14 °C för att bevara fräschör. Vinet genomgår spontan kolsyrejäsning med 100 % hela druvklasar i slutna ståltankar under cirka 10 dagar, vilket ger en ren fruktkaraktär och mjuk textur. Efter jäsningen mognar vinet i både betong- och ståltankar under 12 månader för att bevara fruktens integritet och fräschör.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

### Passar till

Gott att njuta för sig självt eller till smakrika italienska förrätter, pastarätter med tomatbas, grillade vegetariska rätter, stekt eller grillat rött kött samt lagrade eller mogna ostar.

### "Attenti al Lupo" – "Se upp för vargen"

Den uttrycksfulla etiketten symboliserar vingårdens rika ekosystem av djur, människor och växter.

I denna harmoniska miljö står vargen som en symbol för naturens styrka och uthållighet – egenskaper som även präglar vinets karaktär och ursprung.

*Idylliska Smaker*

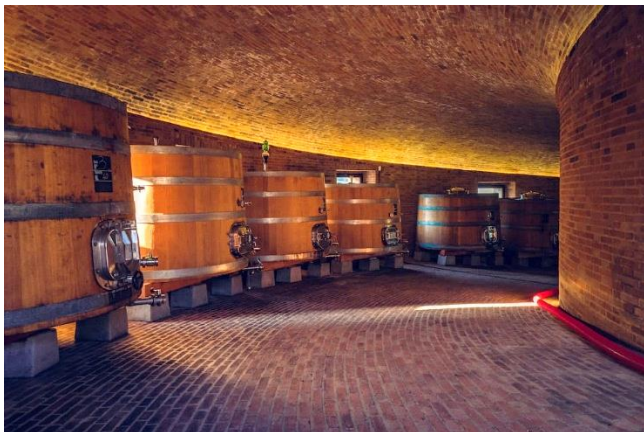
**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

Ida +46 76 305 99 83  
Mikael +46 73 9416506

# Om producenten



## Podere le Ripi

**Montalcino, Toscana | Vinmakare  
Francesco Illy & Sebastian Nasello**

I hjärtat av Montalcinos böljande landskap ligger Podere Le Ripi, en vingård som vuxit fram med tydlig respekt för naturen och platsens särart. Här förenas biodynamisk odling, arkitektonisk omsorg och ett noggrant hantverk i källaren med ambitionen att låta varje vin spegla sitt ursprung. Egendomen har utvecklats steg för steg och är i dag en etablerad producent i området, känd för sitt helhetsperspektiv där landskap, odling och vinproduktion samverkar.

Bakom Podere le Ripi står Francesco Illy, entreprenör, naturfotograf och vinmakare. Han upptäckte Montalcino redan 1984 under sitt arbete som fotograf och blev djupt berörd av det oförstörda landskapet. Fascinationen för platsen ledde till att han bosatte sig där och så småningom började förvärva mark för att plantera vinrankor. Med en långsiktig vision har han byggt upp vingården med fokus på hållbarhet och biodynamiska principer, där arbetet i vingård och källare syftar till att framhäva jordmånens och årgångens uttryck.

Ett tydligt uttryck för denna filosofi är den unika, spiralformade källaren som är byggd med stor omsorg om både estetik och funktion. Konstruktionen är utformad för att arbeta i samklang med gravitationen och minimera mekanisk påverkan på vinet. I dag arbetar Francesco Illy tillsammans med ett dedikerat team, däribland den prisbelönte enologen Sebastian Nasello, som 2016 tilldelades Premio Giulio Gambelli för sitt terroirdrivna vinmakarskap. Tillsammans förvaltar teamet Podere Le Ripis filosofi: att med precision och respekt låta Sangiovese och Montalcinos unika förutsättningar tala genom vinerna.

Vingårdens portfölj speglar den mångfald som terroiren i Montalcino erbjuder. Utöver Rosso- och Toscana-viner produceras flera olika Brunello di Montalcino som belyser skillnaderna mellan gårdens olika vingårdslägen. Från den västra sluttningen kommer Brunello Cielo d'Ulisse, med en något lättare, fräschare fruktkaraktär, medan de östliga vingårdarna ger de mer kraftfulla och strukturerade Brunello Amore e Magia och Brunello Lupi e Sirene, där markens ler- och kalkrika jordar ger djup och komplexitet i vinerna. Varje vin är ett tydligt uttryck för både plats och årgång, och filosofin är att med låg intervention och biodynamiska principer låta Sangiovese få tala med tydlig röst. Att hålla druvor och viner åtskilda snarare än att blanda dem speglar en ambition att låta varje mikroterroir komma till sin rätt.

Ett av Podere Le Ripis mest unika projekt är Bonsai, en experimentell högdensitetsodling med 62 500 plantor per hektar. Den täta planteringen tvingar rötterna att växa djupare, vilket ger koncentrerad frukt med struktur och komplexitet som annars ofta kräver mycket äldre vinstockar. Skörden per planta är låg och produktionen begränsad till några hundra flaskor per år. Resultatet är ett djupt, elegant Sangiovese-vin med tydlig mineralkaraktär och balanserade tanniner, där även unga vinrankor redan kan uttrycka terrorens djup och nyans.