



Podere le Ripi

Toscana IGT Rosso "Bonsai"



Årgång	2020
Druvor	100% Sangiovese
Alkoholhalt	13%
Servering	16-18 °C
Producent	Podere le Ripi
Ursprung	Toscana IGT Rosso (Montalcino), Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Bonsai är ett uttrycksfullt vin på sangiovese med intensiv frukt och tydlig struktur. Druvorna kommer från en vingård planterad med 62 500 stockar per hektar, en av världens mest högdensitetsplanterade vingårdar. Den extrema tätheten gör att rötterna söker sig djupt ner i jordlagren vilket bidrar till koncentration, mineralitet och komplexitet i frukten. Den låga avkastningen medger endast en produktion om cirka 1 200 flaskor per år.

Vinet har en djup rubinröd färg med eleganta violetta skuggor. Doften är nyanserad med körsbär och röda bär, tillsammans med friska balsamiska toner, örter och florala inslag av pion. Smaken är koncentrerad och ren med spänstiga tanniner, bred struktur och en lång, mineralrik eftersmak med mjuka fattoner.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i östra delen av Montalcino cirka 300 m.ö.h. Jordarna består av mörk, siltsilt och kalksten som bidrar till vinets struktur, mineralitet och koncentrerad frukt.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand i mitten av september. Jäsning och maceration sker med naturliga jästar i öppna, använda ekfat under cirka 20 dagar. Därefter lagras vinet 18 månader på använda ekfat, följt av 12 månader på flaska.

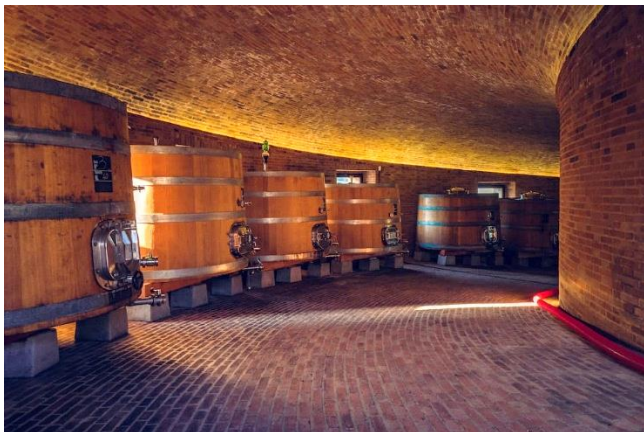
Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 20 år.

Passar till

Utsökt att njuta för sig självt eller till eleganta pastarätter, rätter av nöt eller ljust kött samt rätter med lagrade hårdostar.

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 prisbelönta 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.