



CIPRESSO 43

Montalcino (Siena)



Ettari vitati:
5

Bottiglie prodotte:
38.000

Tipo di agricoltura:
Convenzionale



Dopo più di vent'anni di ricerca, iniziata con la creazione della prima edizione de "La Quadratura del Cerchio" nel 1995, Roberto Cipresso è arrivato all'individuazione di un terroir diffuso:

un insieme di piccole parcelle, di vigneti straordinari, di suoli e climi ricchi di complessità che si snodano lungo un filo immaginario posto sulla fascia del 43° Parallelo Nord.

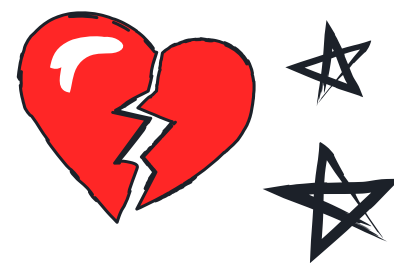
Il 43° Parallelo è magico, è mistico, è storico ed è moderno, è marino ed è continentale, è caldo ed è freddo. Passa per i luoghi che hanno dato origine alla vite - la Georgia -, attraversa punti carichi di energia, come Medjugorje o Santiago de Compostela, e raggiunge infine l'Oregon, nuova frontiera americana.

Ma è nel suo passare sopra l'Italia che il 43° Parallelo

sorvola quelle che per noi sono le zone più vocate ed espressive per la coltivazione della vite: La Toscana, l'Umbria e le Marche.

Sul 43° crescono vitigni autoctoni di grande spessore: Il Verdicchio, il Sangiovese, il Montepulciano, il Vermentino e Il Sagrantino, e risiedono terroir di grande carattere, che vanno dall'area più a sud del Chianti e da Montalcino,

fino ai verdi e più rotondi profili del suolo marchigiano, passando per le Crete Senesi. L'affaccio su due diversi mari rende ancora più ricca la complessità delle uve che da questi suoli provengono.



0,75 lt

ALTROVE BRUT

Sangiovese

Provenienza: Montalcino, vigna Poggio al Sole (SI), 250 m slm, suolo argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Vendemmia a fine Agosto, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Seconda fermentazione: (metodo Charmat) in autoclave per almeno 3 mesi.

Di colore rosa tenue, al naso presenta sentori di frutta rossa come ribes e ciliegia con una nota citrina. Al palato sapido e minerale con una nota avvolgente e intrigante. Acidità spiccata che conferisce una bella struttura.



0,75 lt

PUNTO BIANCO

I.G.T. TOSCANA

Vermentino, Verdicchio

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI) e Moresco (FM), 200 m slm, suolo argilloso con elevata presenza di scheletro.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, co-fermentazione delle due uve in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

Di colore giallo paglierino al naso spiccano fiori bianchi e note di frutta fragrante. Al palato un vino pieno e fresco, con una bella acidità accompagnata da una verticalità data dalla sapidità.



1,50 lt

0,75 lt

PUNTO ROSSO

I.G.T. TOSCANA

Sangiovese, Montepulciano

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e tufaceo con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in botti di Rovere da 50 Hl e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso al naso spiccano note di frutta rossa come ribes e ciliegia. Al palato un vino pieno e verticale, avvolgente e vibrante.





CIPRESSO 43
Montalcino (Siena)



JAMES SUCKLING
VOCHE 92/100

1,50 lt
0,75 lt

PIGRECO
TOSCANA SANGIOVESE I.G.T.
Sangiovese

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, suolo argilloso e ferroso con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.

Affinamento: 12 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino al naso esibisce note olfattive di ciliegia e prugna. Al palato perfetta corrispondenza, con le espressioni retronasali di tabacco e spezie; il vino è pieno e voluminoso ed il tannino è fragrante.



JAMES SUCKLING
VOCHE 91/100

0,75 lt

**LA QUADRATURA
DEL CERCHIO**
I.G.T. TOSCANA

Montepulciano, Sangiovese, Sagrantino

Provenienza: San Quirico d'Orcia (SI), 314 m slm, Moresco (FM), 300 m slm, Spello (PG), 220 m slm. Suolo prevalentemente argilloso e ferroso, profondo, con depositi calcarei.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in tini tronco-conici di Rovere.

Affinamento: 18 mesi in barrique di Rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso intenso quasi impenetrabile con sfumature violacee. Al naso una mescolanza di frutti a bacca nera e rossa, abbinata a note di timo e spezie, sensazioni simili alla confettura di ciliegia; emerge una leggera espressione di liquirizia. Al palato entra con una punta di dolcezza per poi lasciare spazio ad un tanNino vivo e scalpitante. Lunga ed interessante persistenza.

