

## Podere Sapaio Volpolo Bolgheri 2017



**Robert Parker anbefaler at købe i kassevis!** - og det er til en afgiftsfri tilbudspris på 163 kr. **Se lige vores pris**, som de danske anmeldere kalder "latterligt lav".

Klemmt inde mellem Sassicaia-marker og vinstokke til andre vine med 4-cifrede prissedler, ligger den **ultra hypede** Bolgheriproducent Sapaio. **Sapaio's kæmpehit** Volpolo oplever hvert år en **fantastisk respons** fra internationale vinjournalister, og **2017 er den bedste nogensinde!**

Priserne er desværre steget 10-30% på de fleste topvine. Vi bestilte Volpolo allerede for 2 år siden, **så vi kan - på trods af danske afgifter og moms - sælge den til super lav pris!**

Vi har derfor været på storindkøb af denne kultvin, og kan tilbyde **en helt vanvittig pris** på **noget af det ypperste**, som et af Italiens absolutte cru-områder, Bolgheri, kan levere. Volpolo er pakket med solbær, peber, fint krydderi og vanilje - power og elegance, som **kun de største Italienske vine kan levere.**

**Italiens bedste vinnemager**, Carlo Ferrini, står bag Volpolo, og som det er typisk for Ferrinis vine, kan den drikkes ung - f.eks. nu - men **Volpolo vil blive bedre de næste mange, mange år**, da vinens kraftige ryggrad løbende integreres med den modne frugt.

**Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.**

**94 point fra Barego'mad:** *"I glasset er den flot mørk rubinrød, og åbner op med en elegant frisk næse af solbær, brombær, læder, vanilje, kanel, søde tobaksblade og tydelige noter af fad og mørk vinkælder. Smagen er intens, tør og fyldig med sprød syrerygrad og ungdommelige tanniner, som endnu lige mangler at få slebet de sidste skarpe kanter til. Eftersmagen er lang og intens, og byder allerede nu på interessante nuancer, som blot vil vokse sig endnu større med årene. Podere Sapaio Volpolo 2017 er klassevin på et ganske uhørt niveau til prisen - taget dens fremtidige potentiale i betragtning."*

**93 point og tre glas fra Vinhulen**

*"Rubinrød. Duften indleder med træ, cigarkasse og svampe/skovbund suppleret med solbær,*

brombær og kvas i Bordeaux-stil på den italienske måde. Intens og kraftfuld duft. Smagen er blød og rund med masser af træ, cedertræ, cigarkasse, svampe og fed frugt af solbær, brombær og kvas. Saftig som bare pokker og i sin spæde ungdom lige nu og her. Skal naturligvis ligge et par år for at modne, men det er en tæt og kompromisløs vin med både raffinement og fuld frugtpower og tæthed. Vi erindrer ikke, at vi har smagt vinen liggende på de maksimale 3-glas eller så tæt på sin storebroder Sapaio rent kvalitetsmæssigt, men her er vi oppe at bide skeer med kvaliteten. Køb og gem i et par år. Så bliver du bestemt ikke skuffet. Drik 2021-2026."

### **93 point fra James Suckling**

"Aromas of blueberries and slate follow through to a medium body with nicely integrated tannins and a cool, fresh finish. Drinkable now, but better in 2021."

### **6/6 stjerner fra Smag på vin**

"Den rammer de altså lige i r....! Aromaen alene giver en smuk medrivende vinøs oplevelse med modne solbær, varme blommer, kirsebær, violer, tobak og vanilje. I munden har vi en fyldig frugt, der er sat i fornemt relief af en god, høj syre og en veludviklet, let udtørrende tannin. Noter af solbær, brombær og skråtobak. Flot vin hvor både det franske og toskanske kompletterer hinanden."

### **Om vinen**

Bordeaux-druerne gør sig fantastisk godt i Bolgheri, og Volpolo er lavet på en - for området - nærmest klassisk drueblanding: Cabernet Sauvignon, Merlot og Petit Verdot. Struktur, moden frugt og rygrad. Volpolo lagres 14 måneder på franske barriques, og derefter minimum 6 måneder i flasken inden frigivelse.

På trods af druernes franske aner, er Volpolo ærkeitaliensk i både duft og smag, og stilen er præcis som man vil forvente af en stor italiensk klassiker: Flotte bløde tanniner, power, kompleksitet og lang, lang smag. Brug Volpolo til de bedste kødretter, gerne mad med lidt fedme i enten kød eller tilbehør.

- **Druer:** 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot.
- **Vingård:** Podere Sapaio
- **Område:** Bolgheri, Toscana
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2017
- **Alkohol:** 14,5%
- **Drikkes bedst:** Nu og 10 år frem
- **Lagring:** 14 måneder på egefade

### **Om vingården**

Fire ildsjæle med hver deres spidskompetencer startede omkring år 2000 Podere Sapaio, og siden er det gået usædvanligt stærkt - og gør det stadig. Producentens vine er blandt Bolgheris bedst præmierede, og vinene er som regel udsolgt kort efter frigivelse, da produktionen er ret lille. Den mest kendte af de 4 ildsjæle, Carlo Ferrini, optræder som regel kun som konsulent for de vingårde, han arbejder for, men hos Sapaio er han en del af det faste team, og har derfor mulighed for

grundigt at forbedre hele kæden - alt fra trimning af vinstokke til udvælgelse af træfade sker under Ferrinis vejledning. På grund af Sapaio's popularitet, vil vinene formodentligt have en anden pris om 5 år. Nyd derfor at producentens vine stadig er tilgængelige for menneskepenge.