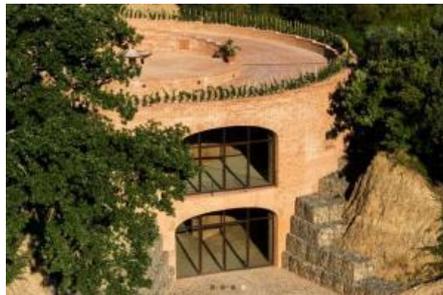


## Podere Le Ripi





## L'Azienda

**Podere Le Ripi** è una azienda vitivinicola biodinamica a Montalcino (SI) il cui proprietario è **Francesco Illy**.

12 ettari divisi tra Merlot, Syrah e il Sangiovese Grosso per la produzione del famoso vino Brunello di Montalcino.

Gli obiettivi di Francesco sono: qualità e il rispetto per una natura incontaminata.

Il metodo biodinamico è stato una scelta inevitabile e pone i microorganismi nelle condizioni perfette per moltiplicarsi e creare così ricchezza nel terreno che poi passa nelle uve. I vini diventano così più complessi e le piante rimangono in salute trasudando la gioia di vivere.

Per la costruzione della “**Cantina Aurea**” sono stati posati a mano 750.000 mattoni durante un periodo di 4 anni.

Al centro si trova il Duomo, una semisfera che ricorda il Pantheon di Roma, e tutto intorno un corridoio voltato che si avvolge intorno al Duomo per circa 2 giri.

La cantina in discesa per permettere di fare la maggior parte dei travasi per gravità. Nella prima parte ci sono i tini per la fermentazione seguita dalle botti per l'invecchiamento e l'imbottigliato nella parte finale

A Podere Le Ripi si trovano anche le vigne più dense al mondo. Le piante si trovano a solo 40 centimetri di distanza raggiungendo la densità di 62.500 piante per ettaro.

Questo tipo di impianto le costringe a scendere in profondità con le radici andando attraverso diverse stratificazioni del suolo in un tempo ridotto. Il risultato sono delle uve concentratissime che cedono al vino la loro estrema complessità.

## Produzioni

### **I.G.T. Toscana "Amore & Follia"**

70% Sangiovese, 25% Syrah e 5% Merlot: questi i vitigni che concorrono alla produzione di questo vino di grande corpo, creato con tutte le varietà che coltivate in azienda.

Oltre 15 giorni di macerazione e 34 mesi di affinamento in barriques e tonneaux, per finire un anno di riposo in bottiglia regalano a questo vino eleganza.

Si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso risulta molto fresco e fruttato, con note di ciliegia e mora ben unite a sentori di pepe nero, liquirizia, tabacco e nocciola. La struttura è molto ampia, morbida e ben consistente. Il finale è lungo e suadente.

Si abbina bene con carni rosse arrosto e formaggi stagionati, ma non sfigura con bruschette al pecorino e lardo e zuppa di lenticchie.

---

### **Rosso di Montalcino D.O.C. "Amore & Magia"**

Un Rosso con carattere.

Si presenta rubino ma già al naso carico, intenso, esuberante.

Si affina più a lungo del necessario. Circa 25 giorni di macerazione in tini di legno e successivo affinamento in legni grandi per 36 mesi, 12 mesi in cemento e per chiudere 12 mesi in bottiglia.

Il risultato è un vino di grande corpo. Potente, caldo, morbido, eppur non manchevole in finezza, grazie ad un'acidità fine e bilanciata, e

---

ad un tannino già setoso ma presente.

Si abbina bene con i piatti della tradizione toscana, a partire dalla fiorentina al sangue passando per piatti al tegame, arrostiti e brasati.

---

### **Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G. "Lupi & Sirene"**

Caratterizzato da un lungo affinamento in legno, questo vino appena aperto è estremamente balsamico.

Dopo poco rivela anche le sue note di ciliegia matura, una nota tostata e leggermente ammandorlata senza perdere i sentori di sottobosco e legno di pino tipici del suo bouquet.

In bocca è molto equilibrato con tannini fini ma fitti, ben integrati con una acidità esuberante. Può invecchiare anche 25 anni se ben conservato in un ambiente buio e lontano dalla luce.

Si abbina bene con piatti di grande struttura come pappardelle al ragù di cacciagione, cinghiale in umido e spezzatino alla cacciatora.

---

### **Rosso di Montalcino D.O.C. "Bonsai"**

Proveniente solo dalle uve sangiovese colte nel vigneto Bonsai, il più denso al mondo nato dall'intuizione di Francesco Illy.

Si parte da una concentrazione altissima, dovuta al metodo di allevamento della vite. Un vino che parla da sé, elegante, setoso e

---

raffinato ma estremamente complesso e atto a lunghi invecchiamenti.

Si abbina bene con portate importanti come il cinghiale al cioccolato o formaggi ben stagionati.

## Degustazioni

### *Lupi & Sirene*

Visita gli innovativi vigneti con impianto Bonsai, i più densi al mondo, intuizione geniale di Francesco Illy. Il tour prevede la visita dei vigneti Bonsai e degli olivi centenari che sorgono sul nostro suolo, così difficile da coltivare ma allo stesso tempo così ricco, il quale ci regala vini di grandissima intensità e persistenza. Subito a seguire la visita della cantina aurea, progetto di grande innovazione nel contesto montalcinese, con spiegazione generale del processo produttivo biodinamico

Degustazione di:

- **3 vini, incluso un Brunello di Montalcino Riserva DOCG, migliore espressione dei valori di questa terra**

\* solo su prenotazione

### *Bonsai*

Visita gli innovativi vigneti con impianto Bonsai, i più densi al mondo, intuizione geniale di Francesco Illy. Il tour prevede la visita dei vigneti Bonsai e degli olivi centenari che sorgono sul nostro suolo, così difficile da coltivare ma allo stesso tempo così ricco, il quale ci regala vini di grandissima intensità e persistenza. Subito a seguire la visita della cantina aurea, progetto di grande innovazione nel contesto montalcinese, con spiegazione generale del processo produttivo biodinamico

Degustazione di:

- **3 vini, inclusa la produzione limitatissima di Rosso di Montalcino Bonsai DOC, il connubio elegante tra il nostro terroir e il lavoro dell'uomo**

\* solo su prenotazione

### *Degustazione sotto le stelle*

Il modo migliore per immergersi nella complessità del suolo e del processo produttivo nel rispetto dei valori della terra, coccolati dalla luce calda delle lanterne

Il tour prevede la visita degli olivi centenari e dei vigneti con la sola guida delle fiaccole. Un'atmosfera intima e ricercata si ritrova anche in cantina, con luci soffuse mentre si aspetta che il vino racconti i suoi segreti.

Degustazione di:

- **3 vini, incluso un Brunello di Montalcino e di alcuni prodotti tipici locali accuratamente selezionati**

\*su prenotazione tutti i mercoledì da Aprile a Ottobre alle 21.30

## Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 2, massimo 40 partecipanti.