



Maté Rosso di Montalcino

Algemeen

Het befaamde wijnhuis maté is gelegen op 2 hellingen op een hoogte van 300 tot 400 meter boven zeeniveau in Montalcino. Candace en Ferenc Maté verhuisden in 1990 naar Toscane en kochten er een oude Romeinse wijngaard met een oppervlakte van 7 hectare. Hun beroemde burenwijnmakers Angelo di Gaja en Gianfranco Soldera kenden ook reeds de geheimen van deze topligging en hielpen hen de eerste jaren met de aanplantingen en keuzes van terroirs en cépages. Dit in combinatie met de eigenzinnige, kunstzinnige en perfectionistische karaktertrekjes van de eigenaars resulteerde in een instant succes. Reeds bij hun eerste vintage scoorden ze in de vakpers schitterende reviews en dito punten. Het begin van een succesverhaal.

De diversiteit van de ondergrond zorgde voor de unieke bodems die de verschillende druiven (Sangiovese, Merlot, Syrah en Cabernet Sauvignon) vragen en ook kregen. In de wijngaard en kelder laat men bij Maté ook niets aan het toeval over. Green harvesting (tot 3 keer per jaar) zorgt voor minder rendement, maar volle, complexe druiven. Meerdere malen manuele pluk en selectie brengt enkel de beste druiven op het ideale tijdstip naar de wijnkelder. Daar gaat men manuele pigéage toepassen, dit zorgt dan weer voor nog meer extractie van kleur en tannines.

Deze rosso is een 100% sangiovese van de wijngaarden gelegen in Santa Restituta op een hoogte van 320-420 meter. De ondergrond bestaat uit kalk en zandsteen. Een manuele pluk en extra selectie zorgen voor een exceptionele kwaliteit.

De wijnen rijpen minimaal 9 maanden op 225 en 4000 liter Franse eiken houten vaten, waarna ze een resterende 6 maanden verder rijpen op de fles. Dit zorgt voor een elegante en aromatische wijn.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Zandsteen

Druif

Sangiovese

Land

Italië

Regio

Toscana

Jaargang

2015

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens granaatrood.

Geur

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Elegant met aroma's rood en zwart fruit (bessen, bramen), kruiden en licht frisse groene toetsen (munt). Daarnaast ook vanille, sous-bois en hout.

Smaak

Elegant in aanzet met een typische frisse en kruidige structuur. Minerale invloeden merkbaar.

Gastronomie

De elegantie en frisheid combineren goed met fijne gerechten, zoals mager vlees (vederwild, gevogelte, kalf, ...). Ook rundsvlees en varkensvlees combineren mooi.

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

90/100 (Luciano Pignataro)

17/20 (Jancis Robinson)

Minimaal bewaarpotentieel

8 jaar