



Matérgea Riserva Verdicchio di Matelica DOCG

Algemeen

Cantine Provima is het oudste wijndomein in de regio van Vallesina. De Cantine bestaat uit familie-domeinen die van generatie op generatie in de Matelica-regio hun wijngaarden verbouwen. Het wijndomein beslaat 100 hectare wijngaarden en heeft 180 wijnboeren die elke dag het beste van zichzelf geven.

De wijngaarden voor deze wijn liggen in Matelica op 350 meter hoogte. De ondergrond bestaat uit klei met kalksteen, die het minerale karakter in de spotlights zal zetten. De druiven voor deze Matérgea komen van de beste Verdicchio-wijngaarden. Deze wijn wordt enkel gemaakt in de beste jaren om het DOCG-kwaliteitslabel te kunnen behalen. Extreem laag rendement en manuele pluk zorgen voor goed geselecteerde vruchten die de complexiteit enkel maar ten goede komen. Men gebruikt uitsluitend de typische druif van de regio namelijk de Verdicchio del Matelica.

De wijn rijpt gedurende 12 maanden in inox-tanks om daarna nog minimum 6 maanden flessenrust te bekomen. Dit zorgt voor extra elegantie en complexiteit.

Soort

Wit elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Verdicchio

Land

Italië

Regio

Marché

Jaargang

2020

Rijping

Inox

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

Aromatische neus met rijp exotisch rijp fruit, floraliteit, maar ook lactische en minerale invloeden. Licht gerookte toetsen, amandelnoten en honing kunnen we waarnemen. Wijn zal nog verder evolueren in de fles.



Smaak

Evenwichtige wijn met body en frisheid, duidelijke minerale toets en specifieke smaak met afdronk.

Gastronomie

Lekker bij: Aperitief, gevogelte, salades, visgerechten, pasta's, ...

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar