



Vocàbolo Rosso Merlot/Sangiovese



Algemeen

Cantine Provima is het oudste wijndomein in de regio van Vallesina (Marche). 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. Ondergrond van klei doorspekt met kalksteen. De druiven voor deze Vocàbolo Rosso komen elk jaar van dezelfde wijngaarden waar ze manueel worden geplukt. Men gebruikt een blend van 40% Merlot, 40% Petit Verdot en 20% Sangiovese. Het rendement wordt laag gehouden zodat men meer karakter uit de druiven kan halen.

De Merlot en Petit verdot rijpen gedurende 12 maanden op eiken vaten. De Sangiovese rijpt dan weer op inox vaten om de kruidigheid en het subtiele fruit te behouden. Na de botteling genieten de wijnen nog minimum 6 maanden flessenrust in de kelder.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Stenen

Druif

Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

Land

Italië

Regio

Marché

Jaargang

2018

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens granaatrood.

Geur

Specifieke wijn met een aromaboeket om te ontdekken. Duidelijke structuur gebaseerd op rood fruit (bessen), floraliteit (rozen, parfum), kruiden (tijm, munt), maar ook zoethout en aardse kenmerken. Ook kaneel, peper en eucalyptus willen de dans niet ontspringen.

Smaak

Levendige, krokante wijn met body. Vrij veel tannines die versmolten zijn, maar aanwezig. Krachtig met de nodige souplesse. Kan perfect iets frisser geschonken worden.

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 eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Gastronomie

Verfrissend licht gekoeld bij een iets complexere BBQ, maar heeft een volle structuur om ook met winterse stoofpotjes en zelfs lichter haarwild te combineren.

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar