



Colle Corviano Cerasuolo d'Abruzzo Rosé DOC

Algemeen

Colle Corviano-wijnen worden gemaakt door de familie Di Tonno en zijn ontstaan vanuit de liefde voor wijn, maar ook voor de Abruzzo streek. De familie Di Tonno hanteert de meest moderne vinificatiemethoden om wijnen te maken zonder afbreuk te doen aan de traditie en met duurzaamheid steeds in het achterhoofd. De ongelooflijke verscheidenheid van het klimaat, de grondsamenstelling en de ligging, laat de productie toe van veelzijdige druiven, met onder meer de Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo en de Montepulciano.

De prachtig gelegen wijngaarden liggen voor het grootste deel direct om het wijnhuis in Abruzzo-regio. Omgeven door de Adriatische zee, bergen en nationale parken/bossen. Slechts 2 uur verwijderd van Rome zitten we in het hart van Italië. De ondergrond is divers gaande van kalksteen, klei, zand, ...

Er worden vooral inheemse rassen verbouwd, zoals Trebbiano en Pecorino voor wit en Montepulciano voor rood. De druiven worden per plot geselecteerd en apart gevinifieerd. De wijnstokken werden in 1973 aangeplant en de totale oppervlakte van Colle Corviano is 15 ha.

De kelder is ongelooflijk 'state of the art': zo zijn er peristaltische pompen, wordt er gebruikt gemaakt van micro-bullage (rode wijn), is er een filtersysteem dat niet met carbon maar met grind werkt en is er per cuve de mogelijkheid om geheel automatisch pigéage toe te passen.

Deze 100% Montepulciano d'Abruzzo-wijn komt van wijngaarden +/- 300 meter boven zeeniveau. Na de manuele pluk worden de druiven geselecteerd om zacht te persen. Na een korte schilweking om meer complexiteit te winnen, fermenteert de most met geselecteerde gisten. Dit in inox-tanks om de frisheid en het fruit te behouden. Deze Colle Corviano Rosé is trouwens ook 100% vegan-friendly.

Soort

Rosé vol

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Stenen, Zand

Druif

Montepulciano

Land

Italië

Regio

Abruzzo

Jaargang

2023

Rijping

Geen

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

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.



Licht intens kersenrood.

Geur

Temperamentvolle neus met vooral rood fruit, floraliteit, mineraliteit, kruiden en lactische invloeden.

Smaak

Vol fruit in de mond met elegante frisheid en kruidige toets. Body en evenwicht kenmerken deze rosé.

Gastronomie

Perfect als aperitief, maar ook top bij tapas, pasta's, BBQ, ...

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Charcuterie, Dessert met fruit, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Salades, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar