



## Colle Corviano Sangiovese Terre di Chieti IGP

### 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% Sangiovese-wijn komt van wijngaarden in Terre di Chieti op +/- 300 meter boven zeeniveau. Na de manuele pluk worden de druiven geselecteerd om zacht te persen en te fermenteren op de schillen. Na de fermentatie rijpt de wijn gedurende 3 maanden op Franse eiken vaten van 34 hectoliter. Deze wijn is ook 100% vegan-friendly.

### Soort

Rood elegant

### Bodem en ondergrond

Kalk, Stenen, Zand

### Druif

Sangiovese

### Land

Italië

### Regio

Abruzzo

### Jaargang

2022

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

3 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens kersenrood.



### Geur

Kruidige neus met toetsen van sous-bois en cederhout, maar ook kersen en cassis zijn aanwezig.

### Smaak

Volle fruitbom met aanwezige tannines en de nodige fraîcheur. Tevens elegante toetsen van hout, dit zorgt voor een meer evenwichtige wijn.

### Gastronomie

Lekker bij wit vlees, vederwild, maar ook bij harde kazen en lichte stoofpotjes. Kan licht gekoeld ook een openbaring zijn bij BBQ.

### Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

### Alcoholgehalte

12.50 %

### Inhoud

750.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Schroefdop

### Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar