



Colle Corviano Montepulciano d'Abruzzo 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 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 6 maanden op Franse eiken vaten van 34 hectoliter. Deze wijn is ook 100% vegan-friendly.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Montepulciano

Land

Italië

Regio

Abruzzo

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.



Geur

Intens kruidige neus met florale toetsen, rijp rood fruit (kersen en krieken), lactisch, vanille aangevuld met peper en eucalyptus.

Smaak

Levendig, sappig maar met body en karakter, vol en evenwichtig.

Gastronomie

Uitstekend bij stoofpotjes van lam, maar ook varkensvlees en gerijpte kazen zeggen geen neen.

Lekker bij

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

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar