

Rosso di Montepulciano 2022

DOMEIN

Tenuta Valdipiatta werd in de jaren 1960 opgericht en in de late jaren 1980 overgenomen door Giulio Caporali, die met de verwerving van dit wijngoed zijn droom verwezenlijkte om in de Toscaanse heuvels wijn te produceren. Sinds 2002 leidt zijn dochter, Miriam Caporali, het domein. Met haar achtergrond in economie en oenologie, opgedaan in Bordeaux, heeft zij zich toegelegd op duurzame wijnbouw. Onder haar leiding heeft het domein in 2018 de EU-biologische certificering behaald, met een focus op biodiversiteit en het behoud van het terroir. De wijngaarden, gelegen op 300 tot 350 meter hoogte in de heuvels rond Montepulciano (provincie Siena), produceren naast Rosso di Montepulciano ook Vino Nobile di Montepulciano en andere wijnen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Elegante, toegankelijke rode Toscaan, die charme en karakter moeiteloos combineert. Gemaakt van overwegend sangiovese, met een vleugje canaiolo nero en mammolo, inheemse druivenrassen die al eeuwenlang deel uitmaken van de wijnbouwtraditie in deze regio. Glanzend robijnrood met een verleidelijk geurenspeel van rijpe kersen, sappige rode bessen en een zweem van viooltjes. Subtiel kruidig randje en een vleugje hout van de korte rijping in Allier-barriques, wat bijdraagt aan zijn complexiteit zonder het fruit te overheersen. In de mond soepel en levendig met streepzachte tannines en frisse zuren. Puur Toscaans genieten, een wijn die je meteen inpakt. Het toonaangevende internationale wijnmagazine Decanter omschreef jaargang 2015 van deze wijn als een affordable luxury.

DRUIVENRAS

Canaiolo Nero 15%, Mammolo 5%, Sangiovese 80%

GASTRONOMIE

Heerlijk als aperitief of bij charcuterie, jonge of halfgerijpte kazen, pizza's, pasta met lichte sauzen, rood vlees, gevogelte en geroosterd vlees.



BEWAARTERMIJN 2025-2028+

LAND Italië

STREEK Toscana

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Valdipiatta

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -