Vino Nobile di Montepulciano "Santa Caterina" DOCG, Tenuta Trerose



Deze Vino Nobile, afkomstig van de historische heuvel Santa Caterina, belichaamt de uitmuntendheid van de Toscaanse Sangiovese, die in amfitheatervorm op bodems van mariene oorsprong wordt geteeld. Hij combineert traditie en moderniteit en onthult een zeldzame elegantie, gevormd door een uniek terroir waar het continentale klimaat wordt verzacht door de nabijheid van het Trasimenomeer.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op een hoogte tussen 250 en 600 meter, profiteren van klei-zandgronden die rijk zijn aan mariene fossielen en zoute klei. Dit terroir, gelegen op een heuvelrug tussen Val di Chiana en Val d'Orcia, profiteert van een microklimaat dat wordt getemperd door het Trasimenomeer, ideaal voor een langzame en complexe rijping van de Sangiovese (100% Prugnolo Gentile).

Druiven: 100% sangiovese

Vinificatie: De percelen worden apart gevinifieerd om hun kenmerken te behouden: sommige streven naar rondheid en zijdezachte tannines, andere naar frisheid en citroenachtige tonen. De rijping vindt plaats in vaten en fusten van 10 tot 40 hectoliter, afhankelijk van het potentieel van elke selectie, voor een perfecte harmonie tussen kracht en finesse.

Degustatie: Zijn intense rode kleur met paarse reflecties laat een genereuze neus van kersen op alcohol, rode bessen, bramen, bittere sinaasappel en mirte tot uiting komen. In de mond verleidt hij door zijn aanvankelijke zachtheid, zijn fluweelzachte structuur en een lange, elegante en minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij geroosterd vlees, wild met saus, gerechten op basis van truffels of gerijpte kazen. Door zijn evenwicht tussen fruitigheid en frisheid is hij ook een ideale begeleider van pasta met champignons of rijke risotto's.

- Penne all arrabiata
- Osso Bucco of kalfsschenkel
- Kalfslapje "alla milanese"
- Kalfssaltimboca
- Coq au vin
- ...