Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG "Simposio", Tenuta Trerose



Geïnspireerd door Plato's beroemde 'Symposium', vertegenwoordigt 'Simposio' het hoogtepunt van de Vino Nobile van Trerose, afkomstig van een strenge selectie van de beste Sangiovese van het domein. Deze wijn combineert historische diepgang met oenologische uitmuntendheid en biedt een zintuiglijke ervaring waarin elegantie, complexiteit en het Toscaanse terroir met een zeldzame intensiteit tot uiting komen.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op het zuidwesten, profiteren van klei-kalkbodems die rijk zijn aan galestro en mariene fossielen, typisch voor Montepulciano. Dit terroir, gekenmerkt door een landklimaat dat wordt verzacht door de hoogte en de nabijheid van het Trasimenomeer, geeft de Sangiovese een optimale rijpheid en een grote aromatische complexiteit.

Druiven: 100% sangiovese

Vinificatie: De druiven ondergaan een fermentatie bij gecontroleerde temperatuur met meer dan 20 dagen maceratie. De rijping duurt 24 maanden in vaten, gevolgd door een rustperiode van minstens 18 maanden op fles, voor een perfecte integratie van de tannines en aroma's.

Degustatie: Zijn diepe granaatrode kleur onthult een complexe neus, waarin zoete kruiden, gekonfijte sinaasappelschil en hints van gebrande koffie samenkomen. In de mond maakt hij indruk met zijn nobele tanninestructuur, uitgesproken mineraliteit en een romige, lange en harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 8-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gerijpt rood vlees, wild met saus, gerechten met truffels of gerijpte kazen. Door zijn evenwicht tussen kracht en finesse is hij ook een perfecte begeleider van rijke en smaakvolle gerechten, zoals een risotto met eekhoorntjesbrood of een Provençaalse stoofpot.