Boira' Bio, Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi



Een rode wijn gemaakt van de beroemde sangiovese druif die aangeplant staat in de regio Marche aan de Adriatische kust. Boirà betekent grot in het Italiaans, omdat de regio vol zit met prachtige grotten.

Oorsprong: Afkomstig uit de heuvels van Marche, tussen 250 en 350 meter hoogte, op goed doorlatende klei-kalkbodems. Het mediterrane klimaat met continentale invloeden zorgt voor trage rijping en aromatische concentratie.

Druiven: 100% sangiovese

Vinificatie: Fermentatie in inox tanks bij 26-28°C, gevolgd door een maceratie van 15 dagen. Rijping in eiken vaten gedurende 8 tot 10 maanden met regelmatige bâtonnage voor zachtheid en aromatische diepgang.

Degustatie: Diep robijnrode kleur met granaatreflecties. Aroma's van zwarte kers, leer, vanille en blonde tabak. In de mond zachte aanzet, rijpe tannines en een frisse structuur. Lange afdronk met cacao en edel hout.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij tagliatelle met eekhoorntjesbrood, gegrilde kalfskotelet of romige polenta met paddenstoelen. Ook uitstekend bij een plank met gerijpte kazen.

- Gnocchis
- Lasagne, cannelloni
- Gebakken aubergines met gekonfijte citroen
- Penne all arrabiata
- Penne met kaas
- Kalfslapje "alla milanese"
- Kalfssaltimboca
- ...