Rosso di Montalcino DOC, Villa Poggio Salvi



Deze wijn nodigt u uit om de essentie van de Sangiovese Grosso uit Montalcino te ontdekken, in een jongere en toegankelijkere stijl dan zijn illustere voorganger, de Brunello. Deze wijn, geproduceerd door Villa Poggio Salvi, combineert de kracht van het Toscaanse terroir met een frisheid en soepelheid die hem tot een ideale begeleider maken voor een grote verscheidenheid aan gerechten. Een levendige en directe uitdrukking van Montalcino, klaar om te verleiden zodra hij uit de kelder komt.

Oorsprong: De wijnstokken, die tussen de 5 en 20 jaar oud zijn, staan op rotsachtige bodems, op het zuidwesten gelegen tussen 350 en 500 meter hoogte. Dit terroir, gekenmerkt door warme zomers en zuiverende winden zoals de Tramontane, zorgt ervoor dat de druiven een optimale rijpheid bereiken, wat een fruitige en goed gestructureerde wijn garandeert.

Druiven: 100% sangiovese grosso

Vinificatie: De druiven, die half september met de hand worden geoogst, fermenteren en macereren gedurende 12 tot 14 dagen in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (28-30 °C). De rijping van 12 maanden in Sloveense eikenhouten vaten verfijnt de structuur, gevolgd door een rustperiode van minstens twee maanden op fles voor een rond en expressief resultaat.

Degustatie: Zijn schitterende robijnrode kleur onthult een fruitige neus, verrijkt met bloemige tonen en een vleugje zoete kruiden. In de mond ontvouwt hij smaken van rijp fruit, harmonieuze tannines en een mooie afdronk, met een perfect evenwicht tussen structuur en toegankelijkheid.

Bewaarpotentieel: 3-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige wijn past uitstekend bij hartige pasta's, gebraad en halfgerijpte kazen. Door zijn jeugdige karakter en vitaliteit is deze wijn zowel geschikt voor alledaagse maaltijden als voor meer uitgebreide gerechten.