

ITALIA, ROSSO DI MONTALCINO Tenimenti Angelini 'Val di Suga'

Het Toscaanse wijndomein 'Val di Suga' is één van de drie domeinen van de in Italië bekende familie 'Angelini'. Het is 100 hectare groot en gelegen in het Toscaanse middeleeuwse plaatsje 'Montalcino', beroemd om zijn fantastische 'Brunello di Montalcino'. Buiten een ronduit schitterende 'Brunello di Montalcino' maakt men bij 'Val di Suga' eveneens jaarlijks ongeveer 60.000 flessen 'Rosso di Montalcino' en ook die is uitmuntend! Een 'Rosso di Montalcino' wordt, zoals een 'Brunello', gemaakt van de Sangiovese druif en dit in een vrij klein gebied van ongeveer 15 op 15 kilometer rond Montalcino. Het is eigenlijk het jongere broertje van de befaamde 'Brunello'. Hij is veel sneller toegankelijk en vraagt minder geduld. In deze rosso van 'Val di Suga' is de uitbundige Montalcino-rijpheid mooi getemperd en slechts een onderdeel van een ruimer geheel waarin finesse en frisheid een even belangrijke rol spelen. Gemaakt met druiven van wijnstokken die meer dan 30 jaar oud zijn, kreeg deze knappe wijn een vatrijping van 15 maanden. Het is een pracht van een 'Rosso di Montalcino' om van te genieten tussen zijn derde en zesde of zevende levensjaar bij lamsbout, Osso bucco, gebraden tam gevogelte of allerlei wild. Schenk deze fijne klassewijn op 17 à 18 graden, een aanrader!

Artikelnummer:	807L
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appelatie:	DOC Rosso di Montefalco
Druivensoort:	Sangiovese
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	12 - 18 maand

ROSSO DI MONTALCINO Tenimenti Angelini 'Val di Suga'

Le domaine viticole toscan 'Val di Suga' est un des trois domaines qui appartiennent à la famille Angelini, bien connue en Italie. Ce domaine de 100 hectares est situé sur la pittoresque petite ville médiévale de Montalcino, réputée pour son fantastique "Brunello di Montalcino". Mis à part un brunello vraiment magnifique, le domaine 'Val di Suga' produit tous les ans quelque 60.000 flacons d'un très beau vin sous l'appellation 'Rosso di Montalcino'. Aussi bien le rosso que le brunello di Montalcino sont élaborés à base du cépage sangiovese dans une aire d'appellation relativement petite de 15 kilomètres sur 15 entourant la ville de Montalcino. Le rosso est en quelque sorte le frère cadet du célèbre brunello : il s'épanouit plus rapidement et demande moins de patience à l'amateur de vin. Le rosso di Montalcino élaboré par le domaine 'Val di Suga' a parfaitement maîtrisé la maturité exubérante typique des vins de Montalcino en l'intégrant dans un ensemble plus vaste et complexe alliant finesse et fraîcheur. Fait à base de raisins provenant de vignes vieilles de plus de 30 ans, ce vin splendide a bénéficié d'un vieillissement en fûts de chêne pendant 15 mois. Voilà un rosso di Montalcino, magnifique à savourer entre sa troisième et sa sixième ou sa septième année de vie sur un gigot d'agneau, un osso bucco, de la volaille domestique ou du gibier. Servir à 17-18 degrés. Du grand vin !

N°:	807L
Pays:	Italie
Région:	Toscane
Appellation:	DOC Rosso di Montefalco
Cépage:	Sangiovese
Alcohol:	15%
Viellissement en fûts:	de 12 à 18 mois