

CORTONA D.O.C. , Klanis 'Syrah' Tenuta Montecchiesi

Alles begon in 1934 toen Augusto Dal Cero zich in Roncà vestigde en er 3 hectare wijngaard kocht. Hij overleed plots op relatief jonge leeftijd en zo kregen zijn 2 zonen, Guiseppe en Dario de moeilijke taak om zijn werk verder te zetten. Na jarenlang hard werken is het wijndomein uitgegroeid tot 15 hectare vandaag en worden ze geholpen door hun respectievelijke zonen. De familie Dal Cero produceert dus wijn sedert drie generaties. Zij streeft ernaar om traditie te koppelen aan de moderne technieken die noodzakelijk zijn om jaar in jaar uit producten van hoge kwaliteit af te leveren. In 1980 kochten Guiseppe en Dario Dal Cero, de zonen van stichter Augusto, een klein (9 hectare) wijndomein in Toscane 'Tenuta Montecchiesi' genaamd. Overtuigd van het potentieel van deze streek, plantten ze naast de traditionele Sangiovese ook Syrah en Chardonnay aan. Vandaag heeft het domein 46 hectare wijngaarden verdeeld over 2 plaatsen die ongeveer 1 kilometer van elkaar liggen. Deze Klanis Syrah werd in 2007 gelanceerd. Zoals we gewoon zijn van de Dal Cero's werken zij bij zo'n buitenbeentje met kleine opbrengsten, een meticuleuze selectie van de beste druiven en veel zorg bij oogst- en productieproces. De wijn heeft 16 maand op Franse eik gerust en daarna nog ongeveer negen maand op de fles. De purperrode wijn heeft een zeer rijk bouquet van zwart fruit, gedroogde pruimen en secundaire geuren als chocola, vanille en zoethout. Wat zich als feestelijk aankondigt in de neus, keert resoluut terug in de mond! Frisse, kruidige aanzet die zich doorzet in een volle, zalige smakelijkheid en eindigt met een lange aromatische finale. Deze Klanis is nu al genietbaar, maar heeft zeker nog enkele jaren voor zich, tot makkelijk zijn 11e of 12e jaar bewaarbaar. Schenk hem op 17 à 18 graden bij gastronomische grillades, de betere stoof- en wildgerechtes en eventueel met wat oudere kazen. Topper!

Artikelnummer:	431Z
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appelatie:	Cortona DOC
Druivensoort:	Syrah
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	12 - 18 maand

CORTONA D.O.C. , Klanis 'Syrah' Tenut...

Tout a commencé en 1934 lorsqu'Augusto Dal Cero s'établit à Roncà et y acheta trois hectares de vignes. Après son décès inopiné à un âge relativement jeune, ses deux fils, Guiseppe et Dario, héritent de la mission difficile de poursuivre son oeuvre. Après des années de labeur, le domaine couvre aujourd'hui 15 hectares et les deux frères sont assistés désormais par leurs fils respectifs. La famille Dal Cero produit donc des vins depuis trois générations et elle cherche à combiner la tradition aux techniques de vinification modernes, indispensables à l'élaboration de vins de qualité. En 1980, Guiseppe et Dario Dal Cero, fils du fondateur Augusto, ont acheté un petit domaine viticole de 9 hectares seulement en Toscane, la Tenuta Montecchiesi. Convaincus du potentiel de cette région, ils ont planté, outre le sangiovese, cépage traditionnel de la région, les cépages syrah et chardonnay. Aujourd'hui, le domaine couvre 46 hectares de vignes répartis sur deux vignobles distants d'environ un kilomètre. La cuvée Klanis Syrah a été lancée en 2007. Comme nous le savons, les Dal Cero ont l'habitude de travailler avec de petits rendements, de pratiquer une sélection rigoureuse des meilleurs raisins et d'apporter les soins les plus méticuleux aux vendanges et au processus de vinification. Cette cuvée a vieilli pendant seize mois dans de fûts de chêne et ensuite pendant environ neuf mois en bouteille. Le Klanis Syrah affiche une robe rouge aux reflets pourpres et exhale au nez un bouquet riche de fruits noirs, de prune séchée et des notes de chocolat, de vanille et de réglisse. Impressions qui se prolongent en bouche : l'attaque fraîche et épicée est suivie par des saveurs pleines et séduisantes qui s'étirent en longueur dans une longue finale aromatique. Le vin est aujourd'hui prêt à boire mais il se gardera sans problèmes encore quelques années, jusque 2023 ou 2024 certainement. Servez-le à une température de 17-18 degrés pour accompagner vos grillades gastronomiques, vos meilleurs plats de gibier et vos pots au feu et aussi sur des fromages affinés. Le top !

N°:	431Z
Pays:	Italie
Région:	Toscane
Appellation:	Cortona DOC
Cépage:	Syrah
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	de 12 à 18 mois

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be