

ITALIA, ROSSO DA TAVOLA Ruris IGT Umbria

Umbrië is nog maar sinds kort wakker geschoten. Het is lange tijd geïsoleerd gebleven en heeft de modernisering, die een streek als Toscane bijvoorbeeld terug op de wereldwijnkaart heeft gezet, te lang uitgesteld. Pas einde jaren negentig is alles de goede kant beginnen uitgaan en vandaag de dag vind je zonder probleem veel redelijk geprijsde wijnen die elke vergelijking met andere streken makkelijk kunnen doorstaan en toch nog hun eigen typiciteit hebben. Deze 'Ruris' wordt gemaakt door de familie Livon op hun 20 hectare kleine 'Fattoria Colsanto'. Het is een geslaagde combinatie van 70% Sangiovese, 20% Merlot en 10% Sagrantino die zijn 10 maanden vatrijping zeer goed heeft verteerd. Deze diep donkerrode Italiaan met een sappige, bodyrijke en vlezige smaak, heeft een mooie mondvulling, lekker fruit maar ook kruiden, vanille en edele, niet storende tannines. Heerlijk bij een lekker stukje vlees, niet te warm schenken, op zo'n graad of 16 à 17 is prima.

Artikelnummer:	P817F
Land:	Italië
Regio:	Umbria
Appelatie:	IGT Umbria
Druivensoort:	Merlot Sangiovese Sagrantino
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

UMBRIA IGT 'Ruris' ROSSO DA TAVOLA Fattoria Colsanto

La viticulture en Ombrie ne s'est réveillée que récemment. Cette région est restée longtemps isolée et a reporté trop longtemps la modernisation qui a pourtant redonné aux vins de Toscane leur noblesse et leur renommée mondiale. Ce n'est qu'au début des années nonante que le changement a été initié. On y trouve désormais sans problèmes des vins de qualité pour un prix raisonnable, qui soutiennent facilement la comparaison avec d'autres régions tout en gardant leur typicité. Ce Ruris est élaboré par la famille Livon à la Fattoria Colsanto qui couvre vingt hectares à peine. Cet assemblage réussi de 70% de sangiovese, 20% de merlot et 10% de sagrantino a bien digéré ses dix mois de vieillissement en fûts. Séveux, corsé et charnu, ce vin italien à la robe rouge foncé développe une belle ampleur, d'agréables saveurs de fruits bien mûrs et des impressions d'épices douces et de vanille, et se distingue par un tanin noble bien enrobé. Il fera merveille sur une pièce de viande délicieuse. A servir à 16-17 degrés maximum.

N°:	P817F
Pays:	Italie
Région:	Umbria
Appellation:	IGT Umbria
Cépage:	Merlot Sangiovese Sagrantino
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois