

ITALIE ROOD ROSSO PICENO BELPOGGIO

In de 'Marche' wijnstreek ligt de wijnconsumptie het hoogst van heel Italië, en om dat te bereiken moet serieus veel gedronken worden, neem dat van mij aan. Toeval of niet maar in diezelfde 'Marche' streek is de levensduur eveneens het hoogste van heel Italië, geeft dat geen fijn gevoel? Het is een beetje de overgang tussen Noord en Zuid. De wijngaarden zijn er gelegen in de heuvels van het achterland van de Adriatische kust, met 'Rimini' en 'Ancona' als bekendste steden in de buurt. Een der meest geroemde wijngebieden van de Marche is 'Piceno'. Er bevinden zich enkele kwalitatieve voortrekkers die het gebied zijn goede reputatie bezorgen. Deze Rosso Piceno van Colonnara is gemaakt van Sangiovese en Montepulciano. Het is een aangename drinkwijn met de mooie fruittoets van de Sangiovese en de ingetoomde kracht van de Montepulciano. U drinkt hem best op 16 - 17 graden en dit tussen zijn eerste en derde of vierde jaar bij allerlei alledaagse vleesgerechten, pasta's en pizza's

Artikelnummer:	811J
Land:	Italië
Regio:	Marche
Appelatie:	Marche
Druivensoort:	Montepulciano Sangiovese
Alcohol:	13%

ROSSO PICENO DOC 'Coll.Belpoggio' Colonnara

La région des Marches marque en quelque sorte la transition entre le nord et le sud du pays. Les vignobles sont situés dans les collines de l'arrière-pays de la Côte Adriatique dont les villes les plus célèbres sont Rimini et Ancône. L'une des appellations les plus renommées des Marches est le "Piceno" où quelques pionniers français de qualité ont fondé la réputation de l'appellation. Le Rosso Piceno de Colonnara est à la base des cépages sangiovese et montepulciano. Voilà un vin gouleyant qui conjugue le fruité sésuisant du sangiovese et la force retenue du montepulciano. A déguster de préférence à 16-17 degrés entre sa première et sa troisième ou quatrième année en accompagnement de plats de viande courants, de pizzas et de pâtes.

NÂ°:	811J
Pays:	Italie
Région:	Marche
Appellation:	Marche
Cépage:	Montepulciano Sangiovese
Alcohol:	13%