

Naam van de wijn: Sangioveto di Coltibuono

Producent: Badia a Coltibuono

Herkomstbenaming: IGT Rosso di Toscana

Druivensoort(en): sangiovese (sangioveto)



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De naam 'sangioveto' is een verbastering van 'San Zoveto'. Het was de gebruikelijke oude naam van de sangiovese in Toscane, waar het al sinds de middeleeuwen traditioneel wordt verbouwd. Deze wijn is een eerbetoon aan deze oude wijntraditie. Het werd in 1980 voor het eerst geproduceerd en wordt alleen gemaakt in topjaren. De biologisch geteelde druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de eigen wijngaarden van Badia a Coltibuono: Montebello en Argenia, gelegen in Monti in Chianti (SI), met een zuidelijke/zuidwestelijke ligging, op een gemiddelde hoogte van 350 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit gemengde grondtypes rijk aan fossielen. Er heerst een gunstig microklimaat met warme dagen en frisse nachten. De wijnstokken worden in Guyot geleid met een plantdichtheid van 6.000 stokken per hectare. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 35-55 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven van de oudste wijnstokken worden met de hand geplukt en apart gevinifieerd. Voor de gisting gebruikt men uitsluitend natuurlijke, autochtone wilde gisten. De alcoholische gisting duurt circa 10 dagen. Daarna verblijft de jonge wijn op schillen en bezinsel voor nog eens 4-5 weken. In deze periode wordt de schillenhoed dagelijks 2 keer mechanisch ondergedompeld ('follatura'). De opvoeding op barriques van Frans eikenhout (25% nieuw) duurt 24 maanden. Daarna volgt nog een rustperiode van 6 maanden op fles.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: Minstens 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de jonge wijn ten goede komen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense, diepe robijnrode kleur met paarse schitteringen. De neus wordt gedomineerd door krachtige florale tonen (viooltjes en irissen), met rijp rood fruit, frisse zwarte kersen, vanille en kruidnagel op de achtergrond. In de mond komt de grote klasse van deze wijn te voorschijn: stevige structuur, droog, harmonieus en sappig, alles goed in evenwicht gehouden door de frisse zuurgraad. Vol body, weelderig rond, persistent van smaak tot de laatste slok. De jeugdige wijn bezit nog stevige tannines. Deze zullen na een gedegen opleg fluweelzacht worden. Serveren: 18°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel.

Culinair advies: Geweldige begeleider van ouderwets gebraden grote vleesstukken, wild en stoofpotten. Eveneens zeer aanbevolen bij gerijpte harde Italiaanse (schapen) kazen.

Eerbewijs: Deze wijn grossiert in onderscheidingen (o.a. Wine Spectator, Gambero Rosso, Decanter, Duemila Vini A.I.S).

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping