

Naam van de wijn: Rosso di Forca

Producent: Azienda Agricola Centanni

Herkomstbenaming: DOC Rosso Piceno, Marche, Italië

Druivenras(sen): montepulciano 50%, sangiovese 50%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Het familiebedrijf Centanni is recent opgericht, in 2008. Het ligt in een van de culturele en wijnbouw centra van de Marche (Marken): Montefiore dell’Aso, Ascoli Piceno. De familie is van oudsher zeer gehecht aan het prachtige land, aan het ritme van de seizoenen, aan het genieten van al het moois dat deze regio produceert. Hun bedrijf, de Azienda Agricola Centanni, is daarom een gedurfd project dat een respectvolle, duurzame en biologische wijnbouw van traditionele, autochtone druivenrassen verbindt met innoverende technieken en kunstzinnige design. Centanni is het eerste wijnbedrijf in Marche dat zijn wijnen met een glazenstopper (Vinolok) afsluit, als garantie voor een zuivere, frisse en kurkvrije wijn.



Vinificatie (wijnbereiding): De montepulciano en sangiovese druiven worden perfect rijp geplukt en meteen naar de wijnkelders gebracht. De gisting vindt plaats gedurende 15 dagen bij 22°C. De jonge wijn wordt 10 maanden opgevoed in RVS tanks en daarna 2 maanden in grote houten vaten.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: Enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende robijnrode kleur met paarse accenten. Elegante en evenwichtige wijn, rond en mondvullend, met een aromatische leidraad van zonerijpe rode vruchten. Serveren: 16-18°C. Bewaren: al jong toegankelijk, deze wijn kan zeker minimaal 5-6 jaar worden bewaard.

Culinair advies: Gastronomisch breed inzetbaar, in het bijzonder overal waarbij rood vlees en/of gerijpte kazen van de partij zijn.

Smaaktype: (Medium) vol, aromatisch, met korte houtopvoeding.