

San Lorenzo, Marche Rosso La Gattara 2018

Beschrijving

De Marken (Marche) wordt stilaan bekend in de wijnwereld. De streek ligt ten oosten van Toscane aan de Adriatische kust. Het is er vrij heuvelachtig met een variatie van wijngaarden, bossen en pittoreske dorpen. Bovendien grenst het gebied aan de Adriatische kust wat zorgt voor de afkoeling door frisse wind ! De rode wijnen uit de Marche worden voornamelijk gemaakt van de montepulciano-druif en sangiovese. Bij de witte wijnen speelt de verdicchio een belangrijke rol. San Lorenzo startte in 1995 met deze Frattoria. Van bij de start werd de keuze gemaakt voor een biologische teelt, meer bepaald richting bio-dynamie. Zijn wijnen vonden al snel een plaats op de wijnkaart van de beste Italiaanse restaurants. Zoek bij deze eigenzinnige wijnbouwer geen afgelijnde of gepolijste wijnen. Hij maakt wijnen tegen de gangbare stroom in en doet dit op een uitstekende wijze. La Gattara wordt gemaakt van 70% montepulciano en 30% sangiovese. Hij rijpt 36 maanden op eik en 8 maanden op fles. De 20 jaar oude wijngaarden liggen op 200m hoogte wat de frisheid in de wijn bevordert. Volle en krachtige wijn met een mooie balans tussen de houtrijping en het fruit. De tannine is elegant en geeft de wijn een extra duwtje en vormt een mooi team met het fruit. De wijnmaker kan je even aan het woord zien indien je surft naar de site van Vlaanderen Vakantieland. Zoek de link naar een reportage over de Marken (Marche). Meer info op www.indiewineries.com

Gerecht

Geniet aan 17° bij rood vlees die goed gekruid is. Eventueel mag een typische Italiaanse tomatensaus het gerecht aanvullen.

Bewaartijd	10 jaar
Producent:	San Lorenzo
Land:	Italië
Appellatie:	Rosso Conero
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	montepulciano, sangiovese