Vicchiomaggio, San Jacopo Vermentino 2025

Beschrijving

Karakteristieken: Deze San Jacopo Vermentino is een 100% vermentino, gemaakt op inox en 4 maanden gerijpt op de fijne droesem. De kleur is strogeel. Hij heeft aroma's van wilde bloemen, honing, citrus en mediterrane kruiden. Elegant en speels streelt hij de smaakpapillen: de florale toetsen gaan een perfect verbond aan met het fruit en de citrus, en de afdronk is fris en licht zilt.

Food Pairing: Serveer aan 8-10° bij gebakken scampi met een slaatje, kort gegrilde vis met zelfgemaakte tartaarsaus, mosselen in witte wijn, een risotto of als aperitief met zuiderse hapjes.

De Regio: Toscane is vooral bekend om zijn rode wijnen van sangiovese, maar levert ook mooie witte wijnen, zoals de frisse vermentino uit de kuststreek. Onder de IGT Toscana hebben de wijnmakers de vrijheid om met verschillende druiven en stijlen te werken, wat ruimte geeft voor originele creaties.

Het wijndomein: Castello Vicchiomaggio is een historisch kasteel op een heuvel bij Greve, in het hart van de Chianti Classico; de eerste vermeldingen dateren uit de 10de eeuw en het huidige kasteel stamt grotendeels uit de 16de eeuw. In 1964 kocht Federico Matta het domein, een Italiaan die vanaf 1921 in Londen een van de belangrijkste importeurs van Italiaanse wijnen werd. Zijn zoon John Matta, geboren in Londen en opgeleid in wijnbouw en oenologie in Alba, leidt het sinds 1970. Hij werd vier keer verkozen tot Italian Winemaker of the Year door de IWSC (1997, 2002, 2005 en 2010). Vandaag werken ook zijn kinderen mee. Van de zo'n 150 ha grond is 34 ha beplant met wijnstokken, op klei-mergel- en galestrobodems tussen 250 en 450 m hoogte; de rest bestaat uit olijfgaarden en park. Het kasteel herbergt ook gastenverblijven en een restaurant. De familie werkt duurzaam.

Meer info op www.vicchiomaggio.it

Bewaartijd	3 jaar
Domein:	Castello Vicchiomaggio
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	IGT Toscana
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Vermentino