Vicchiomaggio, Sangiovese Bianco 2025

Beschrijving

Karakteristieken: Vergeet alles wat je weet over sangiovese als rode wijn. Deze 'Bianco' is een technisch hoogstandje: de blauwe sangiovesedruiven worden direct na de oogst uiterst zacht geperst, zonder schilcontact. Het resultaat is een unieke witte wijn die de frisheid van een witte wijn combineert met de kracht, hartigheid en body van een rode. In het glas heeft hij een schitterende strogele kleur, soms met een heel subtiele koperen glans die verraadt dat dit een 'blanc de noirs' is. Het boeket is verrassend en complex: geen standaard citrus, maar aroma's van witte perzik, nectarine en wilde bloemen, met op de achtergrond de voor sangiovese zo typische tonen van rode kersen. In de mond is de wijn fris en sappig, met meer body dan een klassieke witte wijn. Een unieke ervaring voor de avontuurlijke wijnliefhebber.

Food Pairing: Serveer aan 10-12° bij antipasti (lardo di Colonnata of venkelsalami), pasta met truffel, bospaddenstoelen of een romige saus, gegrilde zwaardvis of tonijn, wit vlees zoals kalfspiccata met citroen en kappertjes, of bij pecorino en belegen geitenkaas.

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):	Sangiovese