



Sorbaiano Montescudaio Rosso

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat, zand en kleibodem met kwarts en mineralen, de wijngaarden liggen 350 meter hoogte.

VINIFICATIE: Na de handmatige oogst en malolactische vergisting verblijft elke afzonderlijke druivensoort enkele maanden op RVS tanks vervolgens verblijft de blend 6 maanden in een cementen tank.

DRUIVEN: sangiovese (50%), merlot (35%), cabernet sauvignon (15%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Robijnrode kleur en een fris en opwekkend aroma en smaak van zwarte kersen en bramen met stevige tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke begeleider van pasta- en gegrild vleesgerechten zoals Rib-Eye.

WEETJE: Fattoria Sorbaiano is een van de grondleggers van het "Consorzio Vino D.O.C. Montescudaio", Een organisatie bestaande uit 14 wijnhuizen die betrokken zijn bij de volledige implementatie van biologische en biodynamische landbouw in dit wijngebied.



SORBAIANO



Fattoria Sorbaiano is een klein familiebedrijf gelegen aan de Toscaanse kust in de provincie van Pisa. Sinds begin jaren 70 bewerken drie generaties wijnmakers lokale en internationale druivenrassen in de wijngaarden op zo'n 15 kilometer van de Tyrreense zee in Montescudaio D.O.C. Het terroir lijkt op Bolgheri maar ligt hoger en is koeler. De bodem is een mix van klei, zand en steen met mineralen. Wijnmaker Francesco en zijn neef Paolo gaan voor de hoogste kwaliteit druiven voor hun sinds 2013 biologische gecertificeerde wijnen. Met innovaties plus respect voor natuur en traditie vertegenwoordigen zij het beste van dit wijngebied dat voorheen meer bekend stond om zijn bulkwijnen en zich sinds begin deze eeuw focust op kwaliteitswijnen.