



Tenuta di Valgiano Rosso 2017

Omschrijving

Het ontkurken van een fles Tenuta di Valgiano is een unieke ervaring. De oogst is er handmatig, de druiven worden er zorgvuldig geselecteerd op drie verschillende tafels en door de zwaartekracht naar de houten vaten gebracht. Het persen gebeurt net als vroeger, met de voeten en de most fermenteert dan spontaan. Nadien volgt een rijping gedurende 12 maanden in Franse eikenhouten vaten en nadien nog eens 12 maanden in verglaasd beton en tenslotte 9 maanden op fles. De Rosso van Tenuta Valgiano is een ontdekking die op een verbazingwekkende manier in het glas evolueert. Noblesse oblige! Gewoonweg genieten oftewel omver geblazen worden! SCORE: Velen malen op rij wint deze top cuvée maar liefst 3 Bicchieri, in de Italiaanse wijnbijbel: Gambero Rosso!



Meer informatie

Producent	Tenuta di Valgiano
Biologisch	Ja
Type/Categorie	Wijnen / Rode Wijn / Italië / Toscane / Tenuta di Valgiano /
Herkomst	Italië
Regio	Toscane, Colline Lucchesi DOC
Druiven	65% Sangiovese, 20% Syrah en 15% Merlot
Volume	75cl
Rijping	12 maanden in Franse eikenhouten vaten, nadien nog eens 12 maanden in verglaasd beton en tenslotte 9 maanden op fles.
Foodpairing	Noblesse oblige!

Domein-info

Tenuta di Valgiano is sinds 1993 het gekende topdomein van eigenaar Moreno Petrini & Laura Di Collobiano, gevestigd in de heuvels rond het pittoreske stadje Lucca. Dit stukje Toscane, met als appellatie DOC Colline Lucchesi, is bijlange zo druk niet als Chianti, Montalcino en Montepulciano. De biodynamische cultuur is voor hen geen marketingtruc maar wel een evidentie in hun zoektocht naar een harmonieus evenwicht tussen mens, dier en natuur. Naast de wijn zijn er de olijfbomen, de bijen en de kippen. Ze waren de allereerste in Italië die de biodynamische methode toepaste. De technieken die in de kelder worden gebruikt, zijn traditioneel, met minimale technologische ingrepen. Het assortiment van Tenuta di Valgiano omvat slechts een paar labels, maar allemaal van het hoogste niveau.