

Naam van de wijn: Sammarco

Producent: Castello dei Rampolla

Herkomstbenaming: IGT Toscana

Druivensoort(en): cabernet sauvignon 90-95%, sangiovese 5-10% (soms merlot en sangiovese)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Dit wijnhuis heeft wereldwijd furore gemaakt met zijn cabernet sauvignon cuvées, IGT wijnen zoals de absolute topper Vigna d'Alceo. Deze topwijnen zijn helaas zeldzaam en zeer kostbaar. Voor de Italiaanse markt en gelukkig ook voor de liefhebbers van Italiaanse wijnen buiten Italië, produceert Castello dei Rampolla eveneens een prachtige, traditionele chianti classico. Deze wijn is een totale tegenpool van de krachtige IGT wijnen op basis van cabernet sauvignon. De wijngaarden voor deze chianti classico liggen in het historische hart van de Chianti streek. De ligging varieert van zuidoostelijk tot zuidwestelijk, op een hoogte van 380 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit verweerde 'galestro'. Galestro is een typische Toscaanse rots, grijs van kleur, die snel tot grof zand verweert zodra het bovengronds komt. Van deze droge, arme en losse bodem komen de mooiste Toscaanse wijnen. De plantdichtheid bedraagt hier 3.500 wijnstokken per hectare, geleid in Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 28-33 jaar. In de wijngaard en in de kelder wordt biodynamisch gewerkt.

Vinificatie (wijnbereiding): De gisting vindt plaats in RVS tanks om de zuiverheid van de wijn nog beter te benadrukken. De inweking en alcoholische gisting duren 15 dagen bij 26-28°C. Na een complete malolactische gisting worden de jonge wijnen deels op grote eikenhouten vaten (25-30 hl, voor de sangiovese) en deels op barriques (225 l, voor de cabernet sauvignon; 30% nieuw) overgeheveld. Daarin worden ze 18-24 maanden opgevoed. Na het assembleren in RVS tanks wordt de wijn licht geklaard met eiwit en daarna gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren laten ademen in een karaf. U kunt ook telkens een beetje wijn schenken in grote, brede glazen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: fijne, elegante robijnrode kleur met paarse accenten. Volop pruimen, kersen en bessen in de neus, aangevuld met accenten van cederhout (sigarenkistjes), vanille, drop, rook, grafiet en mineraliteit. Stevige structuur, rijke en complexe smaak, zuiver en perfect in evenwicht, fluweelzachte tannines. Lange en aristocratische afdrank, fris en fruitig tot de laatste slok. Serveren: 17-18°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel, minstens 15-20 jaar na de oogst.

Culinair advies: Uitstekende begeleider van alle types vlees van de grill, groot gebrad uit de oven, pappardelle (brede lintpasta) met wild konijn of haas en/of gesmoord eekhoorntjesbrood. Ook zeer aanbevolen bij gerijpte harde Italiaanse (schapen) kazen.

Eerbewijs: 3 Bicchieri Gambero Rosso 2009, 90-93 pnt Parker, Wine Spectator, International Wine Cellar...

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch, complexe en intense beleving, met houtrijping.