

Naam van de wijn: Vigna D'Alceo

Producent: Castello dei Rampolla

Herkomstbenaming: IGT Toscana

Druivensoort(en): cabernet sauvignon 85-90%, petit verdot 10-15% (variabel per oogstjaar)

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 alcoholische gisting vindt plaats in kleine eikenhouten vaten na een gescheiden inweking op schillen van 15-20 dagen. De malolactische gisting vindt eveneens plaats in de 'barriques', gevolgd door het blenden en een opvoeding van 12 maanden in 'barriques'.

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: diepe en intense paarse kleur. Zeer expressieve neus van espresso koffie, tabak, warme drop, zwarte bessenjam en getoast hout. Zeer zuiver en intens, met een volle structuur, krachtige maar rijpe en elegante tannines, en een oneindig lange, indrukwekkende afdronk. 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, wild (konijn, haas), al dan niet met gesmoorde eekhoortjesbroden. Ook zeer aanbevolen bij gerijpte harde Italiaanse (schapen) kazen.

Eerbewijs: 90-99 pnt Parker, Wine Spectator, International Wine Cellar...

Smaaktype: Vol body, aromatisch, complexe en intense beleving, met houtrijping.