

Naam van de wijn: Le Pinciaie

Producent: Azienda Vinicola – i Lauri

Herkomstbenaming: Montepulciano d’Abruzzo DOC

Druivensoort(en): Montepulciano d’Abruzzo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

De wijnprovincie Abruzzo ligt ten hoogte van Rome alleen dan aan de achterkant van de Italiaanse laars. Naast de 129 km. lange ‘Adriatico’ kustlijn, wordt de regio bijna ommuurd door de Abruzzische Apennijnen. De gebergtes met bergtoppen, zoals de 2914 meter hoge Corne Grande of de 2795 meter hoge Monte Amaro geven een natuurlijke grens met Latium en Umbrië in het westen terwijl de Tronto rivier en zijn weidse vallei de noordelijke grens met Marken vormt. De ‘Le Pinciaie’ wijngaard bevindt zich nabij het op de heuveltop gelegen dorp Loreto Aprutino, bij Pescara het binnenland in en zijn gelegen op circa 300 meter hoogte. Dit betekent dat er naast de zonnewarmte ook voldoende afkoeling is in de nachtelijke uren. De goed gedraineerde stenige en kalkachtige ondergrond zorgt voor de behuizing van de wijnstok wortels.



Vinificatie (wijnbereiding):

Tijdens de oogst die medio oktober plaatsvindt, vindt er een zorgvuldige druivenselectie in de wijngaarden plaats. Bij binnenkomst worden de druiven ontsieeld en volgt de temperatuurgecontroleerde vergisting voor een periode van 10 dagen. Regelmatig is er een remontage. (hierbij wordt de wijn onderuit de tank terug over de schillenkoek, die bovenop is komen drijven, gepompt om zo meer kleur en smaak uit de druiven halen) De wijn rijpt 12 maanden op Frans eiken barrique met een inhoud van 225 liter. ‘Le Pinciaie’ wordt alleen in de beste jaren gemaakt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

De wijn heeft een mooie diepe volle rode kleur met paarse accenten. De intense geur van rijp rood fruit als, zwarte kersen en bramen worden vergezeld met die van chocolade en zachte kruidige houttonen. De smaak aanzet is zwoel met een rijke mondvullende ontwikkeling, een fluwele kracht met rijp rood fruit waarin de geurkenmerken terugkomen. Drink de wijn op 18 graden binnen 6 a 8 jaar na de oogst.

Culinair advies:

De keuken in dit deel van Italië is redelijk pittig zoals ‘maccheroni’ met pikante pepers. Dat in combinatie met bijvoorbeeld een mooi stuk gebraden kalfsvlees en verse kruiden. Ook bij stoofschotels of gegrild lamsvlees met schapenkaas na.

Eerbewijs: verschillende gouden medailles behaald bij; Mundus Vini (Internationale Weinakademie), en Berliner Wine Trophy.

Smaaktype: Volle, zachte geur en smaakbeleving, met houtrijping