

Tenute Ruzzolaio Montepulciano d'Abruzzo DOC

Proefnotitie: Diep rood in het glas en aroma's van bosvruchten, zwarte kersen en kruiden. Vol en zacht met tonen van amandelspijs, ceder en bessen.

Specificaties:

Producent Tenute Ruzzolaio
Druivensoorten Montepulciano
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Abruzzen
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: Bosvruchten, kersen, ceder

Vinificatie: De schil van de druif wordt een lange tijd in contact gehouden met de most wat zorgt voor veel kleur en concentratie. De fermentatie vindt plaats op roestvrijstalen tanks. Een deel van de wijn krijgt een houtopvoeding in eikenhouten vaten.

Wijn & spijs: Wild, lam, gegrild vlees en oude kazen

Awards: "Rijpe zure kersen, er pruimt wat, lekkere bitters en markante zuren. Er is wat ongedwongens, iets hartigs. Buitengewoon ontspannen montepulciano", Harold Hamersma in De Grote Hamersma 2019, beoordeeld met een 8,5.

"Deze Montepulciano d'Abruzzo is aantrekkelijk vanwege zijn soepele, vlezige smaak waarin rijp zwart fruit domineert, in gezelschap van o.a. wat laurier", Hubrecht Duijker

Achtergrondinformatie: Tenute Ruzzolaio is opgericht met als doel de waarde van de traditionele Italiaanse druivensoorten te tonen. De ongeveer 700 hectare wijngaarden liggen verspreid door de heuvels waar alleen de regionale autochtone druivensoorten zoals Falanghina en Montepulciano groeien. De wijngaarden liggen ten westen van Apennijnen, hier ligt tot mei nog sneeuw op de toppen. De wind die over de toppen waait neemt de koude lucht mee waardoor het redelijk koel blijft. Daarnaast worden de druivenplanten volgens het pergola systeem geleid, hierdoor ontstaat er schaduw door het bladerdak waaronder de druiven groeien. Dit zorgt wederom om koeling.

