

POGGIOTONDO



Algemene informatie

Het wijndomein Poggiotondo is gelegen in het kleine authentieke dorp Cerreto Guidi gelegen in het prachtige glooiende landschap in het Italiaanse Toscane. Poggiotondo is het familiedomein van de beroemde wijnmaker/oenoloog Alberto Antonini, o.a. wijnmaker bij onze welbekende Italiaanse producent Farnese Vini en voormalig wijnmaker bij Marchesi Antinori. De wijnen van Poggiotondo worden met véél respect voor de regio Chianti geproduceerd, volledig biologisch sinds 2014, maar wel volgens de moderne visie van Alberto Antonini.

Druivenrassen en vinificatie

Deze mooie rode wijn is gemaakt van twee druivensoorten: Sangiovese en Canaiolo. Door de druiven gedurende 5 dagen koud te laten weken, komt een zachte pre-fermentatie extractie van de schil. Fermentatie vindt gedurende 7 dagen plaats in cement tanks. De wijn blijft acht maanden in cement tanks voordat ze gebotteld worden. De bodem is kalkrijk met witte zeeschelpen, die elegantie en complexiteit voor wijnen met zich meebrengt.

Proefnotitie

Mooi diep van kleur met een intens geparfumeerde neus van rode en zwarte bessen en een kruidig karakter. Hartig, kruidig en sappige tonen in de mond, een uitstekende lengte en een geurige finish.

Wijn/spijs

Heerlijk in combinatie met de Italiaanse keuken en stevige kazen.



PRODUCENT

Poggiotondo

Het verhaal van Poggiotondo begint in 1968 met Carlo Antonini, een leraar, gepassioneerd door landbouw en een imker in zijn vrije tijd. Hij kocht de eigendommen die historisch toebehoorden aan de Conti Guidi, een oude adellijke familie die land bezat in Toscane en Emilia Romagna. Deze familie gaf het dorp zijn naam, Cerreto Guidi in de Medioevo.



INFO

Productnummer	5482/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Toscane	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Chianti	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Ja
Alcohol	13.5	Type sluiting	Stelvin
		Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8032937130040