Wijnfiche

Le Thadee - Carlo Re | Montefalco DOCG Sagrantino Italië (UMBRIA) — 2019

Domein

Le Thadee

Het wijndomein Le Thadee werd vrij recent opgericht (2018) door de aankoop van enkele zeer mooie wijngaarden (7 hectaren) op de glooiende hellingen van Montefalco. Dit is een uniek gebied met een specifiek terroir gelegen ten Zuiden van Perugia. De productie wordt uitgevoerd met de meest geavanceerde biologische methoden en concepten, waarbij de nadruk ligt op lokale druivensoorten en tradities.

Vinificatie

Oogst in de eerste helft van oktober. Manueel geplukt met selectie in wijngaard en wijnmakerij. De vinificatie wordt uitgevoerd in stalen tanks en terracotta amforen, met een maceratie van 10 tot 18 dagen afhankelijk van de extractie van polyphenolen. Regelmatig overpompen en onderdompelen. Rijping op Franse eikenhouten vaten met een verschillende toastingsgraad en dit gedurende 18 maanden. Tenslotte volgt verfijning door een laatste rijping op fles (4 maanden).

Smaak

Geboren en geproduceerd in Montefalco met perfect rijpe druiven en opvoeding op hout, is deze Carlo Re een uiterst zachte, ronde, stevige en wel gebalanceerde Sagrantino. 's Werelds meest tanninerijke druif is er eentje voor de liefhebbers van krachtige wijnen.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Genietwijn | Wild | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sagrantino (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

