



Wijnfiche

Castorani – Jarno Rosso | Colline Pescaresi IGT ITALIË (ABRUZZO) – 2016

Domein

Castorani

Het domein, sinds 1999 in handen van F1-piloot Jarno Trulli, is gelegen in de Abruzzese vlakte bij de stad Alanno, en heeft 35 ha wijngaarden, die voornamelijk met Montepulciano en Trebbiano zijn beplant. De gemiddelde leeftijd van de wijngaard is 30 jaar. Alles gebeurt volgens organische principes.

Vinificatie

De druiven worden in oktober met de hand geoogst met een nauwkeurige selectie van de druiven. Bij de oogst zijn de druiven gedeeltelijk gedroogd of "appassite". De opbrengst bedraagt 8 ton/ha. De wijn vergist nadien op de schillen bij een temperatuur van 30° C, waarbij deze frequent wordt overgepompt voor optimale extractie. Daarna wordt hij gemacereerd gedurende meer dan 40 dagen in 150 hl vaten, met traditioneel bovengronds trellis-systeem "pergola" van de regio Abruzzo en verticaal trellis-systeem. Nadien rijpt de wijn gedurende 12 maand verder op droesem in eiken vat, gevolgd door een periode van 6 maand in inox en 12 maand op fles.

Smaak

Jarno Rosso is de topwijn van Podere Castorani. In het glas nemen we een diepe, robijnrode kleur waar. Intense neus van gedroogde vruchten, wilde bosvruchten, drop, vanille, chocolade en verdroogde rozenblaadjes. Volle en gestructureerde aanzet met zachte tannine. Lange, aanhoudende afdronk met tonen van geconserveerd fruit en tabak.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Genietwijn | Wild | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Montepulciano (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

