Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

FATTORIA SAN LORENZO, VIGNA DI GINO ROSSO

Producent :	Natalino Crognaletti
Werelddeel:	Europa
Land:	Italië
Appellatie:	Rosso Piceno
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Montepulciano, sangiovese

Beschrijving:

De Marken (Marche) wordt stilaan bekend in de wijnwereld. De streek ligt ten oosten van Toscane aan de Adriatische kust. Het is er vrij heuvelachtig met een variatie van wijngaarden, bossen en pittoreske dorpen. Bovendien grenst het gebied aan de Adriatische kust wat zorgt voor de afkoeling door frisse wind ! De rode wijnen uit de Marche worden voornamelijk gemaakt van de montepulciano-druif en sangiovese. Bij de witte wijnen speelt de verdicchio een belangrijke rol.
San Lorenzo startte in 1995 met deze Frattoria. Van bij de start werd de keuze gemaakt voor een biologische teelt, meer bepaald richting bio-dynamie. Zijn wijnen vonden al snel een plaats op de wijnkaart van de beste Italiaanse restaurants. Zoek bij deze eigenzinnige wijnbouwer geen afgelijnde of gepolijste wijnen. Hij maakt wijnen tegen de gangbare stoom in en doet dit op een uitstekende wijze. Deze Rosso Piceno wordt gemaakt van 60% montepulciano en 40% sangiovese. Hij rijpt enkele maanden op gebruikte eik en een jaar op fles. Fijne wijn met een mooie balans tussen de houtrijping en het fruit. Soepele tannine en elegantie typeren de wijn. De wijnmaker kan je even aan het woord zien indien je surft naar de site van Vlaanderen Vakantieland. Zoek de link naar een reportage over de Marken (Marche). Meer info op www.indiewineries.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16-18° bij een fijne pasta met gevogelte of combineer met kalfsvlees.

Bewaartijd:

4-5 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

FATTORIA SAN LORENZO, VIGNA DI GINO ROSSO

Producent : Natalino Crognaletti
Werelddeel: Europa
Land: Italië
Appellatie: Rosso Piceno
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Montepulciano, sangiovese

Beschrijving:

De Marken (Marche) wordt stilaan bekend in de wijnwereld. De streek ligt ten oosten van Toscane aan de Adriatische kust. Het is er vrij heuvelachtig met een variatie van wijngaarden, bossen en pittoreske dorpen. Bovendien grenst het gebied aan de Adriatische kust wat zorgt voor de afkoeling door frisse wind ! De rode wijnen uit de Marche worden voornamelijk gemaakt van de montepulciano-druif en sangiovese. Bij de witte wijnen speelt de verdicchio een belangrijke rol.
San Lorenzo startte in 1995 met deze Frattoria. Van bij de start werd de keuze gemaakt voor een biologische teelt, meer bepaald richting bio-dynamie. Zijn wijnen vonden al snel een plaats op de wijnkaart van de beste Italiaanse restaurants. Zoek bij deze eigenzinnige wijnbouwer geen afgelijnde of gepolijste wijnen. Hij maakt wijnen tegen de gangbare stoom in en doet dit op een uitstekende wijze. Deze Rosso Piceno wordt gemaakt van 60% montepulciano en 40% sangiovese. Hij rijpt enkele maanden op gebruikte eik en een jaar op fles. Fijne wijn met een mooie balans tussen de houtrijping en het fruit. Soepele tannine en elegantie typeren de wijn. De wijnmaker kan je even aan het woord zien indien je surft naar de site van Vlaanderen Vakantieland. Zoek de link naar een reportage over de Marken (Marche). Meer info op www.indiewineries.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16-18° bij een fijne pasta met gevogelte of combineer met kalfsvlees.

Bewaartijd:

4-5 jaar