



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



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

FOSSACOLLE, ROSSO DI MONTALCINO

FOSSACOLLE, ROSSO DI MONTALCINO

Producent : Marchetti Sergio

Producent : Marchetti Sergio

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Italië

Land: Italië

Appellatie: Rosso di Montalcino

Appellatie: Rosso di Montalcino

Type wijn: Rode wijn

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14.5%

Alcoholgehalte: 14.5%

Inhoud: 75cl

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Sangiovese grosso

Druivenras(sen): Sangiovese grosso

Beschrijving:

Het familiaal domein in het zuiden van Montalcino is slechts 4 hectare groot. Het wordt gerund door Sergio Marchetti maar het is zijn schoonzoon Adriano Bambagioni die zich onfermt over de vinificatie. Montalcino is vooral bekend omwille van de schitterende Brunello-wijnen. Daarnaast maakt bijna ieder domein een Rosso di Montalcino (minder vatrijping) en een IGT (Vin de Pays) Rosso di Toscana. Deze Rosso wordt gemaakt van de sangiovese-druif. Hier wordt hij de grosso genoemd omdat hij toch wel andere eigenschappen heeft dan de sangiovese uit Chianti. De wijnen hier hebben veler een zuiders karakter. De wijnen zijn zachter maar tegelijkertijd ook krachtiger. De Rosso di Montalcino wordt wel eens de kleine Brunello genoemd. Deze Rosso is hier een prima voorbeeld van. De wijn rijpt eerst 10 maanden op 2de eik en in grote fusten waarna hij 3 maanden rust in betonnen cuves. Daarna wordt de wijn gebotteld. www.fossacolle.it

Beschrijving:

Het familiaal domein in het zuiden van Montalcino is slechts 4 hectare groot. Het wordt gerund door Sergio Marchetti maar het is zijn schoonzoon Adriano Bambagioni die zich onfermt over de vinificatie. Montalcino is vooral bekend omwille van de schitterende Brunello-wijnen. Daarnaast maakt bijna ieder domein een Rosso di Montalcino (minder vatrijping) en een IGT (Vin de Pays) Rosso di Toscana. Deze Rosso wordt gemaakt van de sangiovese-druif. Hier wordt hij de grosso genoemd omdat hij toch wel andere eigenschappen heeft dan de sangiovese uit Chianti. De wijnen hier hebben veler een zuiders karakter. De wijnen zijn zachter maar tegelijkertijd ook krachtiger. De Rosso di Montalcino wordt wel eens de kleine Brunello genoemd. Deze Rosso is hier een prima voorbeeld van. De wijn rijpt eerst 10 maanden op 2de eik en in grote fusten waarna hij 3 maanden rust in betonnen cuves. Daarna wordt de wijn gebotteld. www.fossacolle.it

Wijn & Gerecht:

Servere aan 17-18° bij rood vlees, Osso Bucco, rosbief, ...

Wijn & Gerecht:

Servere aan 17-18° bij rood vlees, Osso Bucco, rosbief, ...

Bewaartijd: 5-7 jaar

Bewaartijd: 5-7 jaar