

Technische Fiche

Naam: Viticcio Rosso Toscana "Sopetti"

Druivensoorten: 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Syrah

Regio & land: Toscana, Italië

Producent: Viticcio

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14°C - 16°C

Foodpairing:

BBQ, rood vlees, pasta, wildgerechten, stoofpotjes

Informatie over de producent:

Viticcio maakt sinds 1964 wijn tussen de glooiende groene heuvels van het Toscaanse wijnland in Greve in Chianti, tussen Florence en Siena.

De wijnproductie van de wijnmakerij begon met de wens om het potentieel van Chianti Classico vast te leggen en te belichamen, en het duurde niet lang voordat Viticcio-wijnen bekend werden vanwege hun ware en hoogwaardige expressie van het Toscaanse terroir. Sindsdien is de wijnmakerij uitgegroeid tot 120 hectare landgoed in eigendom tussen de heuvels van Chianti Classico en Maremma en produceert ze nu wijnen uit alle drie deze prestigieuze gebieden. Tegenwoordig zetten we de productie van wijnmakerij Viticcio voort en maken we wijnen die de meest authentieke link tussen natuur en mens tot uitdrukking brengen. We worden gedreven door passie en enthousiasme om onze wijnen klassiek en elegant te maken, maar toch met een frisse kijk op het terroir.



Informatie over de wijn:

In de neus vinden we aroma's Donkere kersen, bramen en bakkruiden. In de mond is hij mild en hartig met fruitige tonen van kers en aardbei met een goede body en een subtiel lange afdronk. De Lagering gebeurt 12 maanden in roestvrije stalen tanken.