



Tinata di Monteverro 2016 Magnum



Stevig rood



150 cl



Italië



Toscana



Grenache Noir, Syrah



16 maanden op Franse eikenhouten vaten



2016



Gegrild vlees, Harde kazen, Wild

De wijn

Tinata 2016 is een bijzonder geslaagde mediterrane assemblage van syrah en grenache. De druiven groeien op een van de beste hellingen van Monteverro, rond een eeuwenoude kurkeik en vlak bij de mediterrane maquis. Die omgeving vertaalt zich in de kenmerkende aroma's van lavendel, rozemarijn en tijm.

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur met paarse nuances. In de neus verschijnen kersen, gemacereerde aardbeien, blauwe bessen, tijm, kaneel, lavendel, cederhout, witte peper en paprika. De aanzet is zacht en fluwelig, maar wordt ondersteund door een frisse ruggengraat. Frambozen, boysenbessen en veenbessen gaan over in meer hartige nuances van tomaat, tabak en mediterrane kruiden.

De syrah zorgt voor kruidigheid, structuur en diepgang; de grenache brengt frisheid, elegantie en sappig fruit. De magnumfles van 150 cl maakt deze uitzonderlijke jaargang bijzonder geschikt voor verdere kelderripping en voor feestelijke diners.

Het wijnhuis

In het zuiden van Toscane net naast het stadje Capalbio ligt de Maremma. Deze regio ligt aan de mooiste wateren van de Thyrreense Zee. Het levensgenieten, de passie voor kunst en schoonheid, de keuken en het schiereiland Monte Argentario maken dat deze regio als één van de mooiste vakantieplekken van Italië mag genoemd worden.

Monteverro is het prestigeproject van de familie Weber. Een vooraanstaande familie van Duitse industriëlen die een diepe passie koesteren voor Toscane en grote rode wijnen uit Frankrijk. Nu maken ze grote rode wijnen met bekende Franse druiven. De geweldige ligging van wijngaarden die als het ware uitmonden in zee, de hellingen, de bries en de rotsige rode kleibodem maar ook de knowhow maken dat dit domein uniek genoemd mag worden.

Het maken van uitzonderlijke wijnen begint bij de pluk en er is buitengewoon veel aandacht voor het fruit. Hier beschouwt men het maken van wijn als een kunstvorm. Dit is een soort 'Premier Grand Cru van Toscane' met een kwaliteitsniveau dat enkel haalbaar is door het streven naar perfectie.

Hand geplukte druiven en een hypermoderne wijnmakerij en een zeer precies productieproces zorgen voor werkelijk verbluffende wijnen. Alleen de allerbeste druiven worden gebruikt. Manuele oogst. Microvinificatie en natuurlijke fermentatie in inox cuves en houten vaten. Rijping 24 maanden in Franse eiken vaten waarvan 80% nieuwe eik. Geen klaring of filtering. De challenger van Sassicaia!