

ROSSO DI MONTALCINO 2018 - POGGIO ANTICO



Italië



Sangiovese



Toscana



12 maanden op eikenhouten vaten



2018



Rood vlees, grillades, de betere barbecue,...



75cl



Winespectator 91, Gambero Rosso 2 Bicchieri

DE WIJN

Intense robijnrode kleur met een aangenaam bouquet van verse frambozen, rode bessen en zoethout. De smaak is krachtig en vol, genereus en goed uitgebalanceerd.

In uiterst gunstige wijnjaren worden de druiven van deze cuvée gebruikt voor de productie van Brunello en Altero. Om deze reden is de productie van deze Rosso di Montalcino niet jaarlijks gegarandeerd.

HET DOMEIN

Wijngoed Poggio Antico omvat 200 hectare, waarvan 30 beplant met de Brunello en 2,5 met de Cabernet Sauvignon druif. Het bestaat sinds 1978 en werd in 1984 gekocht door de familie Gloder, een ondernemer uit Milaan. Momenteel wordt de bezitting geleid door Paola Gloder en haar man Alberto Montefiori, die de wijnmaker is. Het gebied is vrij heuvelachtig, de wijngaarden liggen optimaal gesitueerd op 450 à 500 meter hoogte. Door de hoge ligging hebben de wijnen van Poggio Antico naast een stevige, rijke smaak altijd een zekere verfijning en frisheid. Van de ongeveer 130.000 flessen in totaal die er jaarlijks gemaakt worden, gaat 110.000 naar het buitenland. Op het wijngoed is een fraai restaurant gelegen, dat ook de naam Poggio Antico draagt. Deze Rosso di Montalcino heeft zijn eigen regelgeving maar is tot op zekere hoogte zeker vergelijkbaar met een Brunello. Echter een Rosso di Montalcino laat hogere opbrengsten per hectare toe zonder een verplichte periode van veroudering. De Rosso di Montalcino van Poggio Antico onderging een rijping in Franse eiken vaten gedurende 12 maanden en vervolgens nog eens 4 maanden extra in eigen fles.