



Montechiaro Anno Domini '345 Rosato

Algemeen

Wens je een expressieve en karaktervolle rosé-wijn, dan ben je aan het juiste adres bij Montechiaro.

De Rosato van Alessandro Griccioli mist zijn pittigheid niet. Gemaakt van 100% rode autochtone druiven zou men zelfs twifelen tussen een rosé of rode wijn. De wijn wordt gemaakt volgens de zogenaamde rosé de saignée waar men de eerste lek wijn gaat gebruiken voor het maken van de rosé. De Sangiovese-druif zit daar natuurlijk voor iets tussen. Van nature heeft deze druif reeds veel kruidigheid en een licht aards karakter gecombineerd met een mooie fruittoets zorgt dit voor een complexe rosé-wijn.

Deze rosé is tevens een biologische wijn.

Soort

Rosé complex

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen

Druif

Sangiovese

Land

Italië

Regio

Toscana

Jaargang

2018

Rijping

Inox

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens patrijsoog grijsroze.

Geur

Een waaier aan aroma's vult de kelk, gaande van rood fruit (aardbei), zwart fruit (4-vruchtenconfituur), snoepgoed (cuberdons) maar ook een kruidige noot (peper, kaneel) met toetsen van eucalyptus en tijm.

Smaak

Frisse structuur met een mooie complexiteit, maar tevens de nodige Italiaanse flair overgoten met het fruit en de nodige kruiden die ook in de mond terugkomen.

Gastronomie

De Rosato van Montechiaro kan veelvuldig ingezet worden. Aperitief (goed koud), Carpaccio,



vlees, BBQ tot zelfs fruitdesserts. Dit is een typische maaltijd wijn die van bij de apéro tot aan het dessert uw trouwe metgezel kan zijn. Een zomerse BBQ zal opgefleurd worden door deze Toscaanse schone. Is de zon niet aanwezig dan zit ze tenminste al in uw glas.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Charcuterie, Dessert met fruit, Gevogelte, Kalfsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.