



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

SAN LORENZO, BURELLO, MARCHE ROSSO

<u>Producent :</u>	Natalino Crognaletti
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Marche Rosso
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,50%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sangiovese, montepulciano

Beschrijving:

De Marken (Marche) wordt stilaan bekend in de wijnwereld. De streek ligt ten oosten van Toscane aan de Adriatische kust. Het is er vrij heuvelachtig met een variatie van wijngaarden, bossen en pittoreske dorpen. Bovendien grenst het gebied aan de Adriatische kust wat zorgt voor de afkoeling door frisse wind ! De rode wijnen uit de Marche worden voornamelijk gemaakt van de montepulciano-druif en sangiovese. Bij de witte wijnen speelt de verdicchio een belangrijke rol.

San Lorenzo startte in 1995 met deze Frattoria. Van bij de start werd de keuze gemaakt voor een biologische teelt, meer bepaald richting bio-dynamie. Zijn wijnen vonden al snel een plaats op de wijnkaart van de beste Italiaanse restaurants. Zoek bij deze eigenzinnige wijnbouwer geen afgelijnde of gepolijste wijnen. Hij maakt wijnen tegen de gangbare stroom in en doet dit op een uitstekende wijze. Rosso Piceno is een appellatie die in gans de Marche voor komt. Deze Burello is gemaakt van 60% sangiovese en 40% montepulciano. Hij behoort tot het betere werk in zijn appellatie. De montepulciano rijpt 18 maanden op eik terwijl de sangiovese rijpt op inox. Daarna rijpt de wijn nog 24 maanden op inox vooraleer gebotteld te worden. Hij heeft een mooie intens rode kleur met aroma's van kruiden en rijp fruit. Kruidig, zacht en een lichte toets van de eiklagering typeren de wijn in de neus maar ook in de mond waar dit een evenwicht vindt met het rijpe fruit . Meer info vind je op www.indiewineries.com

Wijn & Gerecht:

Geniet bij stoofpotjes van lam of everzwijn. Ook passend bij Osso Buco. Serveer aan 18°.

Bewaartijd:

7-8 jaar



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

SAN LORENZO, BURELLO, MARCHE ROSSO

<u>Producent :</u>	Natalino Crognaletti
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Marche Rosso
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,50%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sangiovese, montepulciano

Beschrijving:

De Marken (Marche) wordt stilaan bekend in de wijnwereld. De streek ligt ten oosten van Toscane aan de Adriatische kust. Het is er vrij heuvelachtig met een variatie van wijngaarden, bossen en pittoreske dorpen. Bovendien grenst het gebied aan de Adriatische kust wat zorgt voor de afkoeling door frisse wind ! De rode wijnen uit de Marche worden voornamelijk gemaakt van de montepulciano-druif en sangiovese. Bij de witte wijnen speelt de verdicchio een belangrijke rol.

San Lorenzo startte in 1995 met deze Frattoria. Van bij de start werd de keuze gemaakt voor een biologische teelt, meer bepaald richting bio-dynamie. Zijn wijnen vonden al snel een plaats op de wijnkaart van de beste Italiaanse restaurants. Zoek bij deze eigenzinnige wijnbouwer geen afgelijnde of gepolijste wijnen. Hij maakt wijnen tegen de gangbare stroom in en doet dit op een uitstekende wijze. Rosso Piceno is een appellatie die in gans de Marche voor komt. Deze Burello is gemaakt van 60% sangiovese en 40% montepulciano. Hij behoort tot het betere werk in zijn appellatie. De montepulciano rijpt 18 maanden op eik terwijl de sangiovese rijpt op inox. Daarna rijpt de wijn nog 24 maanden op inox vooraleer gebotteld te worden. Hij heeft een mooie intens rode kleur met aroma's van kruiden en rijp fruit. Kruidig, zacht en een lichte toets van de eiklagering typeren de wijn in de neus maar ook in de mond waar dit een evenwicht vindt met het rijpe fruit . Meer info vind je op www.indiewineries.com

Wijn & Gerecht:

Geniet bij stoofpotjes van lam of everzwijn. Ook passend bij Osso Buco. Serveer aan 18°.

Bewaartijd:

7-8 jaar