



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

De Vintheek

## **CASTELLO VICCHIOMAGGIO, RIPA DELLE MORE**

<b><u>Producent :</u></b>	John Matta
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	IGT Toscana
<b><u>Type wijn:</u></b>	Rode wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	13.5%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

### **Beschrijving:**

Chianti is één van de meest bekende wijnstreken van Italië. Het is centraal gelegen in de laars van Europa en wordt geroemd om zijn fijne rode wijnen die vooral gemaakt zijn van de sangiovese-druif.

Castello Vicchiomaggio situeert zich in Greve, in het hart van deze mooie wijnstreek. Het domein bevat eveneens een feeriek hotel en restaurant waarond de wijngaarden gelegen zijn. De wijnmaker, John Matta, is geboren in Engeland maar is van Italiaanse origine. Zijn vader was de eerste importeur van Italiaanse wijnen in Engeland. John werd in zijn categorie al meerdere keren uitgeroepen tot Winemaker of the year in Italië "!!

Deze Ripa Delle More is een blend van sangiovese (50%), merlot, cabernet sauvignon afkomstig van wijngaarden die gelegen zijn op 250m hoogte. De wijn wordt 'gedeklasseerd' als IGT (Vin de Pays) omdat cabernet en merlot niet mogen gebruikt worden binnen de appellatie. De term "Super-Tuscan" wordt hiervoor dikwijls gebruikt. Na de manuele oogst gist de wijn op inox tanks waarna hij voor 2 jaar verdwijnt in Franse barriques om verder te rijpen. Vooraleer op de markt te komen is er nog een flesrijping van 7 maanden.

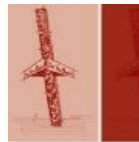
De wijn kleurt kersenrood in het glas. We ruiken een mix van bosbessen, kruiden, vanille en donkere chocolade. Het is een krachtige wijn met volle mondstructuur, een zekere zachtheid en een 'smooky finish'. Rijp fruit en een toets van amandel vervolledigen het palet. [www.vicchiomaggio.it](http://www.vicchiomaggio.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer deze krachtige Italiaan aan 18° bij een Osso Bucco, geroosterd vlees (smooky toets) met een pasta vermengd met pesto of tomaat

### **Bewaartijd:**

7-9 jaar



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

De Vintheek

## **CASTELLO VICCHIOMAGGIO, RIPA DELLE MORE**

<b><u>Producent :</u></b>	John Matta
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	IGT Toscana
<b><u>Type wijn:</u></b>	Rode wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	13.5%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

### **Beschrijving:**

Chianti is één van de meest bekende wijnstreken van Italië. Het is centraal gelegen in de laars van Europa en wordt geroemd om zijn fijne rode wijnen die vooral gemaakt zijn van de sangiovese-druif.

Castello Vicchiomaggio situeert zich in Greve, in het hart van deze mooie wijnstreek. Het domein bevat eveneens een feeriek hotel en restaurant waarond de wijngaarden gelegen zijn. De wijnmaker, John Matta, is geboren in Engeland maar is van Italiaanse origine. Zijn vader was de eerste importeur van Italiaanse wijnen in Engeland. John werd in zijn categorie al meerdere keren uitgeroepen tot Winemaker of the year in Italië "!!

Deze Ripa Delle More is een blend van sangiovese (50%), merlot, cabernet sauvignon afkomstig van wijngaarden die gelegen zijn op 250m hoogte. De wijn wordt 'gedeklasseerd' als IGT (Vin de Pays) omdat cabernet en merlot niet mogen gebruikt worden binnen de appellatie. De term "Super-Tuscan" wordt hiervoor dikwijls gebruikt. Na de manuele oogst gist de wijn op inox tanks waarna hij voor 2 jaar verdwijnt in Franse barriques om verder te rijpen. Vooraleer op de markt te komen is er nog een flesrijping van 7 maanden.

De wijn kleurt kersenrood in het glas. We ruiken een mix van bosbessen, kruiden, vanille en donkere chocolade. Het is een krachtige wijn met volle mondstructuur, een zekere zachtheid en een 'smooky finish'. Rijp fruit en een toets van amandel vervolledigen het palet. [www.vicchiomaggio.it](http://www.vicchiomaggio.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer deze krachtige Italiaan aan 18° bij een Osso Bucco, geroosterd vlees (smooky toets) met een pasta vermengd met pesto of tomaat

### **Bewaartijd:**

7-9 jaar