



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

## **SAN LORENZO CAMPO DELLE OCHE**

<b><u>Producent :</u></b>	Natalino Crognaletti
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	Verdicchio Classico Superiore
<b><u>Type wijn:</u></b>	Witte wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	13,50%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Verdicchio

### **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. Deze rijpe verdicchio is typisch voor de streek. Natalino laat deze cuvée 36 maanden op zijn lie rijpen en 12 maanden op beton. Hij laat maw de pelletjes in contact met de jus en dat geeft de wijn extra body. Florale aroma's, rijp fruit en een zekere mineraliteit. Mondvullende wijn die zeker met warme visgerechten of risotto te combineren is. De mooie frisheid die we op het eind proeven is een aangename verrassing ! Meer info op [www.indiewineries.com](http://www.indiewineries.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer bij een risotto met asperges en gestoomde zalm of bij gevogelte met een jus en champignons

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar



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

## **SAN LORENZO CAMPO DELLE OCHE**

<b><u>Producent :</u></b>	Natalino Crognaletti
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	Verdicchio Classico Superiore
<b><u>Type wijn:</u></b>	Witte wijn
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	13,50%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Verdicchio

### **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. Deze rijpe verdicchio is typisch voor de streek. Natalino laat deze cuvée 36 maanden op zijn lie rijpen en 12 maanden op beton. Hij laat maw de pelletjes in contact met de jus en dat geeft de wijn extra body. Florale aroma's, rijp fruit en een zekere mineraliteit. Mondvullende wijn die zeker met warme visgerechten of risotto te combineren is. De mooie frisheid die we op het eind proeven is een aangename verrassing ! Meer info op [www.indiewineries.com](http://www.indiewineries.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer bij een risotto met asperges en gestoomde zalm of bij gevogelte met een jus en champignons

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar