



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

SAN LORENZO, ARTÙ, MARCHE ROSSO

<u>Producent :</u>	Natalino Crognaletti
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Marche Rosso IGT
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Montepulciano, sangiovese

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 wijn komt uit de Conero-streek in de Marken Het gebied ligt achter de Monte Conero, ten zuiden van Ancona. Het Conero voorgebergte is een uitzonderlijke omgeving voor de teelt van rode druiven. Het heeft een uniek microklimaat: de zee op slechts een steenworp afstand, in combinatie met een kalkhoudende bodem, arm, maar met veel structuur, welke de Montepulciano en Sangiovese druiven een absoluut origineel bouquet geven. Deze Artù is hiervan een mooi voorbeeld. Hij rijpt 24 maanden op eik en 6 maand op fles in de kelders. Hij heeft een mooie intens rode kleur met aroma's van kersen en rijp fruit. Kruidig 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 rode fruit van kersen. Meer info op www.indiewineries.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij osso buco met pasta of andere krachtige pastagerechten met een rode saus. Ook passend bij geroosterd vlees

Bewaartijd:

5-8 jaar



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

SAN LORENZO, ARTÙ, MARCHE ROSSO

<u>Producent :</u>	Natalino Crognaletti
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Marche Rosso IGT
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Montepulciano, sangiovese

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 wijn komt uit de Conero-streek in de Marken Het gebied ligt achter de Monte Conero, ten zuiden van Ancona. Het Conero voorgebergte is een uitzonderlijke omgeving voor de teelt van rode druiven. Het heeft een uniek microklimaat: de zee op slechts een steenworp afstand, in combinatie met een kalkhoudende bodem, arm, maar met veel structuur, welke de Montepulciano en Sangiovese druiven een absoluut origineel bouquet geven. Deze Artù is hiervan een mooi voorbeeld. Hij rijpt 24 maanden op eik en 6 maand op fles in de kelders. Hij heeft een mooie intens rode kleur met aroma's van kersen en rijp fruit. Kruidig 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 rode fruit van kersen. Meer info op www.indiewineries.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij osso buco met pasta of andere krachtige pastagerechten met een rode saus. Ook passend bij geroosterd vlees

Bewaartijd:

5-8 jaar