

# Vinaioli

## Lustro Poggio Tocco Toscana IGT



“Supertuscan” met **80% Cabernet Sauvignon** en **20%** Sangiovese-mutatie **Prugnolo Gentile**. Kleiachtige halfvaste bodems, gemiddelde hoogte ongeveer 300m.

Na een zachte kneuzing van de druiven volgt de gisting in roestvrij stalen kuipen bij gecontroleerde temperatuur (28-30 °C), met periodiek oppompen van de most en een **maceratie** op de schillen van **12 tot 14 dagen**. **12 maanden** rijping in **Franse Allier barriques**, met regelmatige overheveling. Vóór de verkoop ten slotte nog verfijning in de fles gedurende minstens 12 maanden.

**Donkerrode** kleur. Intens karakteristiek etherisch boeket. Droge smaak, evenwichtig, **lange afdronk**. Bij rood vlees, gebrad, wild (in het bijzonder **hert**), gevogelte en kaas.

Alcohol **14,5 %vol**. Jaarlijkse productie 3.000 à 3.500 flessen.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)