

Vinaioli

Poggio Rozzi - L'Alano Chianti DOCG



L'Alano is genoemd naar het (Spaanse) **hondenras** dat in het wapenschild van de graven Toggenburg is opgenomen. Het is een blend van **90% Sangiovese** en **10% Canaiolo en Colorino**, afkomstig van **verschillende percelen** en **bodemstructuren**, met een verschillende **expositie** t.o.v. de zon, en met verschillende **ouderdom**. Dus echt een **introdunctie** tot wat Poggio Rozzi te bieden heeft. Dit **overstijgt heel ver** de platte, smakeloze, schrale, groene Chianti van de mandfles (niet voor niets "**fiasco**" genoemd). Deze fles is vol **fruit, harmonisch, rond, vol en complex**, een aangename verrassing voor elke moment en voor elke eenvoudige maaltijd.

Fermentatie, malolactische zuuromzettingen en rijping in **cementen kuipen** (in de praktijk is er een hele **korte passage in middelgroot eikenhout**, maar die is bijna het vermelden niet waard). Marktrijp na drie maanden fleslagering – de wijn komt **één jaar na de oogst in de handel**.

Heldere en levendige kleur, robijnrood met een paarse schijn. Intense **neus**, aantrekkelijk **complex**. Duidelijke aanwezigheid van **rood fruit (kersen, frambozen, aardbeien)**, kruidigheid van vanille en **cederhout**. Zeer zacht in de mond, **elegant fris, duidelijk jong, aangename lengte**.

Te drinken bij pizza, pastagerechten, rood vlees, kortgerijpte kaas. Alcohol 13%vol.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be