

Vinaioli

TreCalici Orcia Rosso DOC



De 15 jaar oude **Sangiovese** wijnranken voor deze TreCalici (3 wijnbekers) groeien in de **Orcia vallei** in, zand-lemige neutraal-alkalische bodems van mariene oorsprong. **Matige opbrengst – enkel de beste druiven** overleven de selectie.

De druiven ondergaan een **koude maceratie** gedurende maximaal 3 dagen. De gisting, geactiveerd door geselecteerde gisten, vindt plaats in roestvrij staal bij een temperatuur steeds onder 28 °C, met een **herhaalde onderdompeling van de schillen en oppompen van de most**, tot de suikers maximaal zijn omgezet. Na afkoeling tot 19-20°C **macereert de wijn nog een week verder**. De malolactische gisting vindt plaats in **barriques**, waar de wijn gedurende **14 maanden** rijpt. Gedurende de eerste maanden rijpt de wijn **op de droesem** (dode gistcellen) en wordt **wekelijks omgeroerd** voor een maximale opname van **mannoproteïnen, die de tannines verzachten**.

Dieprode kleur met een schijn van granaat. Intense en karakteristieke geur, **specerijen, jam, en opmerkelijk boisé**. Harmonieus, persistent, **droog en aangenaam pittig**; wordt zachter met de leeftijd.

Bij **smaakvolle pasta's, rood vlees, wild en gerijpte kazen**. Alcohol **14%vol**, totaal gehalte aan zuren 4.9 gr/l, droog extract **30.2 g/l**.

Vinaioli

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

KWArT gcv

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