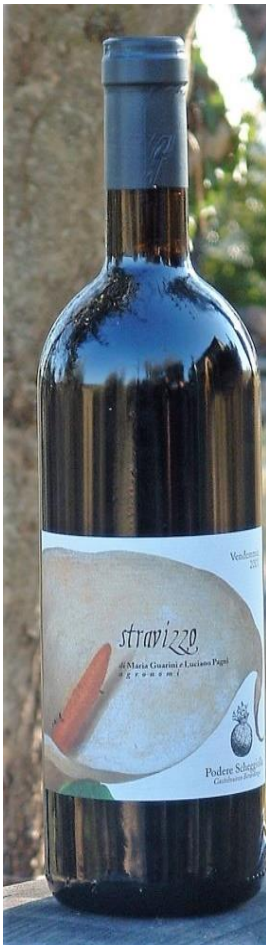


Vinaioli

Stravizzo Rosso di Toscana IGT



Deze Stravizzo is als blend van **90% Sangiovese en 10% Merlot** eigenlijk een afgeronde variant van een Chianti Classico Riserva. De wijnstokken liggen 320 m boven de zeespiegel, de bodem is **leesteenhoudend**, rijk aan **magnesium en kalium** maar arm aan organische nutriënten. De wijnstokken zijn tussen de 10 en 20 jaar oud, per ha zijn er 5.000 planten.

De druivenoogst geschiedt geheel **manueel**, elk jaar vanaf midden september. Na kneuzing van de druiven **gisting** van de most gedurende **15 tot 18 dagen** bij een temperatuur van **28 - 30°C**. Rijping **12 maanden** in **eikenhouten** fusten.

Robijnrode kleur met schakering naar granaat. Intens bessenfruit boeket met **bosbessen en frambozen**. Zachte toets van **kaneel en vanille** door de vatopvoeding. Volle smaak structuur met **fluwelige looistoffen**. Lange persistente fruitaroma's in de keel.

Het woord "stravizzo" is moeilijk vertaalbaar; "**banket**" en "**feestmaal**" komen dicht in de buurt, echter slechts in de betekenis van "**er zich mateloos aan tegood doen**", het meer dan gebruikelijk eten en drinken, niet zozeer vanwege de honger heeft - eerder **schranzen**, gewoon voor het plezier.

Om alle smaakstoffen te bewaren zijn deze wijnen **niet gefilterd** en kunnen zeker oudere jaargangen depot en aanslag vertonen. Karafferen is niet verboden.

Vinaioli

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

KWART gcv

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