

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Colle Ciocco – Clarignano Montefalco Grechetto DOC



De **Agricola Spacchetti** produceert prachtige wijnen onder de naam **Colle Ciocco**, de naam van de heuvel aan de rand van Montefalco (Umbria), omgeven door bergen en andere wijnheuvels. Het landbouwbedrijf (20 hectare waarvan **12 hectare wijngaard** en 9 hectare olijfgaard) ligt op een gemiddelde hoogte van **400 m boven zeeniveau**. Sinds **1870 al** worden er druiven tot wijn verwerkt. In die tijd stonden de gebroeders Spacchetti, en vooral **grootvader Settimio** ("Sette") bekend als lokale pioniers. Het familieproject werd verdergezet door **zoon Lamberto** en nu door zijn **kleindochters Silvia en Sabrina**.

Er worden **zeven wijnen** geproduceerd: Montefalco Sagrantino secco en passito, Montefalco Rosso, Montefalco Bianco, Montefalco Grechetto, Spoleto Trebbiano Spolefino en een rosé.

Clarignano heeft als doelstelling een **heerlijke witte** te creëren op basis van **Grechetto** (85%), die een beetje wordt **verzacht** met de **finesse en de bijzondere aromatische eigenschappen van Viognier** (15%). Het resultaat van deze blend is **aangenaam aromatisch, harmonieus**, met een **goede body**.

De druiven worden met de hand geplukt. Zachte persing, koude statische klaring (bezinking van onzuiverheden) en gisting van de most in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. Rijping van **4 maanden op de droesem (lie)** en verfijning van 3 maanden op fles.

Strogeel. In de neus intens en fruitig, met **uitgesproken tonen van perzik en tropisch fruit**. In de mond fris, hartig en toch zacht, zeer evenwichtig en met een lange afdronk.

Deze Clarignano past perfect bij **lichte voorgerechten**, licht **visgerechten** met of zonder pasta, bij **soepen** met peulvruchten en granen. Serveertemperatuur: **12 °C**.

Productie: 3000 flessen. Alcoholpercentage: 14%.