

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Colle Ciocco – Montefalco Sagrantino DOCG



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 Spoleтино en een rosé.

Deze **Montefalco Sagrantino DOCG** is **top of the bill**: gemaakt van 100% **Sagrantino**-druiven, een inheemse druivensoort met **zeer bijzondere eigenschappen**. Zij produceert wijnen met een ongelooflijk **krachtige** structuur, **forse tannines** en typische tonen van **bramen en kersen**. Het is een wijn die (door de liefhebber) jong kan worden gedronken maar die ook zeer lang kan rijpen.

Jaarlijkse productie: **7.000 flessen**. Gisting in **roestvrij staal** met een **maceratie** van ongeveer **4 weken**. Zeer lange rijping van eerst **12 maanden** in **roestvrij staal**, daarna **18-24 maanden** in **Franse eikenhouten vaten** van 25 hectoliter, en dan nog eens **36 maanden** op fles.

Intense robijnrode kleur met granaatrode reflecties. De neus is **diep en complex** met **bessen, kersen, aromatische kruiden en specerijen**. In de mond zeer veel **body en structuur**, aangenaam **tanninerijk** en zeer **persistente**. Past goed bij hoofdgerechten op basis van rood vlees en wild en bij niet-pittige gerijpte kazen. Alcoholpercentage **15 vol%**. Serveertemperatuur: 16°C - 18°C.