



Fattoria Il Muro – Castro Rosso di Toscana IGT



Arezzo is een stad van ongeveer **100.000 inwoners**, 80 kilometer ten **zuidoosten** van **Firenze**, nog net in **Toscana** maar aan de **grens met Umbria**, aan de belangrijke A1 autosnelweg die Firenze met Roma verbindt. De stad ligt op het **kruispunt van verschillende valleien** in een overwegend **heuvelachtig gebied**.

De **Fattoria Il Muro** is al **meer dan twee eeuwen** in bezit van de **familie Pancaro** – de **historische wijnkelder** is plaatselijk bekend als **La Panchera** (van de Pancaro's). Het rond de Fattoria liggende land werd al altijd gebruikt voor het telen van druiven; de **mergelrijke bodem**, het **gematigde klimaat** en de ligging in een **kleine beschermde** ovaalvormige **vallei** zorgen voor een **microhabitat** die de organoleptische eigenschappen van de druiven ondersteunt.

Begin jaren '70 besloot familietelg **Francesco Pancaro** zich te **specialiseren** in het maken van **kwalitatieve wijnen**. Zijn enthousiasme werd opgepikt door zijn **zoon Federico**, die eerst studeerde als landbouwkundige. Nu werkt hij stelselmatig aan het **moderniseren van de productietechnieken** zonder teveel afstand te nemen van oude tradities. Liefde voor de natuur en respect voor het milieu is immers het enige mogelijke recept zijn om een hoge productkwaliteit te behouden. Sinds enkele jaren werkt Federico samen met **wijnmaker Stefano Di Blasi**, een getalenteerde wijnmaker die meewerkte aan de creatie van **enkele Italiaans topwijnen**: Tignanello en Solaia.

De naam van de wijn is ontleend aan de **Castro**, een **berggrivertje** langs Federico's wijngaarden. Hij noemt deze wijn een **baby-Supertuscan** vanwege de **blend van 75% Merlot, 20% Sangiovese, en 5% Cabernet Sauvignon**, echter gerijpt gedurende **slechts 6 maanden** in **grote traditionele** Toscaanse vaten van

kastanjehout, waardoor de wijn fris en gemakkelijk te drinken blijft.

De wijngaard is 1,20 ha groot, aangeplant in 2003, en op 300 m boven zeeniveau. Ook hier galestro bodems, met **schisten van klei/leesteenmengsels**.

Fermentatie in **cementen en stalen tanks** bij gecontroleerde temperatuur gedurende ongeveer 3 weken.

Diep robijnrood. Intense neus die begint met **koffie** en **pure chocolade** en verdergaat met **rijpe zwarte kersen**. Aangenaam zacht en heel erg lichtzoet in de mond, met een geurige body en structuur, en zijdezachte tannines.

Past goed bij een breed scala aan gerechten, zoals **antipasti, gegrild en gestoofd vlees** en **pastagerechten** met **tomatensaus**. Serveren bij 18 °C. Alcohol 14 vol%.