

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Podere7sette – Il Goloso Toscana Rosato IGT



Podere7sette is een **tweede merk** van de eigenaars van **Casa di Terra** in **Bolgheri**, in het midwesten van Toscane, op minder dan 10 km van de Tyrreense zee. Het is een **familiaal** bedrijf – oorspronkelijk afkomstig uit de **Marche** – en kwam nog maar enkele jaren geleden op de markt, met een **dubbel doel**. Enerzijds een **alternatieve Bolgheri** presenteren, wijnen met een verrassende **fris**, en voor de streek eerder **lichte** en **toegankelijke stijl**. Want de ligging van de wijngaarden tegen de heuvel, en de bodemeigenschappen, leidden tot de aanplant van véél **Cabernet Franc**. Anderzijds wil Podere 7 sette Bolgheri wijnen brengen tegen een **juiste prijs**.

Eigenares **Marisa Chiappini**, haalde voor de **naamgeving** voor deze tweede lijn inspiratie uit de **karaktereigenschappen** van haar zoon Giuliano (die nu de dagelijkse leiding in handen heeft); volgens haar is hij (gekscherend) behept met de **7 hoofdzonden**, en zodoende zijn de namen voor enkele van de wijnen L'Invidio, Il Superbo, L'Iracondo e Il Goloso (resp. de jaloezie, de trotse, de toornige en de vraatzuchtige).

Opvallend voor Bolgheri is dat in de meeste **cantina's** vinificatie plaatsvindt door en voor **meerdere wijnbedrijven**, in een vorm van **samenwerking** (huur van ruimte en/of diensten) en wederzijdse bevruchting. Dit overigens helemaal in tegenstelling tot klassiek Toscane, waar het wijnmaken eerder een iedereen-voor-zich aangelegenheid was en is.

Podere 7 sette produceert **5 wijnen**, waarvan **3 Bolgheri DOC** wijnen en **2 IGT's**.

Deze heerlijke rosé is een **blend van Cabernet Franc en Syrah** uit de Località Greppi Cupi in Castagneto Carducci. **Oost en West georiënteerde** wijngaarden, geplant tussen **2010 en 2015**. Zand-kleigronden met aanwezigheid van fossielen. Plantdichtheid: 5.600 planten/ha, druivenopbrengst niet meer dan **90q.li/ha**.

Bij het bereiken van de **ideale balans tussen zuurgraad en rijpheid** worden de druiven met de **hand geplukt, afgekoeld en kort gemacereerd**, en zachtjes geperst bij lage temperatuur. De most wordt gefermenteerd in **roestvrijstalen tanks** bij een temperatuur van **13/16°C** gedurende ongeveer **15/20 dagen**. Na de gisting rijpt de wijn minimaal 6 maanden op zijn **fijne droesem** met periodieke **batonnage** om de organoleptische complexiteit te optimaliseren.

Lichtroze kleur, in de neus zijn tonen van **aardbei en kers** te onderscheiden, maar ook **mediterraan struikgewas**. De mond heeft een goede **structuur** en een aangename **frisheid, vlotjes** drinkbaar. Harmonieus met een aangenaam **knapperige** afdronk.

Is perfect als **aperitief**, maar combineert nog beter aan tafel, waar hij door zijn **goede bijt** menig **krachtig gerecht** aankan. Zoals gefrituurde of gegrilde groenten, visgerechten en verse en middeloude kazen.