



Podere7sette – L'Invidio Bolgheri Rosso Toscana DOC



Podere7sette is een **tweede investering** van de eigenaars van **Casa di Terra** in **Bolgheri**, in het mid-westen van Toscane, op minder dan 10 km van de Tyrreense zee. Het is een **familiaal** bedrijf (oorspronkelijk afkomstig uit de **Marche**). **Podere7sette** kwam nog maar enkele jaren geleden op de markt, met een **dubbel doel**. Enerzijds een **alternatieve Bolgheri** presenteren, wijnen met een verrassende **frisse** 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 betaalbare prijs, zonder toegevingen te doen voor eerste merk. Wij denken dat we er, voor **“het beste alternatief”**, uitstekend zitten...!

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 jaloerse, 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**.

L'Invidio is als **blend** van **Merlot**, **Cabernet Franc** en **Cabernet Sauvignon** een prachtige moderne **“Supertuscan”**, geproduceerd in de Locatie Greppi Cupi in Bolgheri. De wijngaard werd aangeplant in **2007** op **kleiachtige** bodems met **skeletmateriaal** (vanwege de nabijheid van **Tyrreense zee**).

De druiven worden **apart gevinifieerd**. De gisting vindt plaats in thermisch gestuurde roestvrijstalen tanks gedurende een periode van **10 tot 25 dagen**. Rijping **70% in barriques** en **30% in inox** (voor voldoende frisheid).

Rood fruit, **vanille** en **kruiden** zorgen voor een zeer **intrigerend aromatisch** spectrum. De **zachte** en **soepele tannines** dragen met een vleugje zuur bij aan het **intense**, rijke en tegelijkertijd onverwacht **toegankelijke** karakter.