

ROSSO PICENO 2018

SALADINI PILASTRI



Type	Rode wijn
Land	Italië
Regio	Marche
Wijndomein	Saladini Pilastrini
Biowijn	Ja
Druif	rosso piceno
Jaar	2018
Volume	0.750
Draaistop	Nee

Dit is een feest van 70% Sangiovese en 30% Montepulciano. Een stunt in deze prijsklasse, het pronkstuk van dit domein. Bovendien is deze wijn een kwaliteitsaanvoerder geworden onder de biologische wijnen. De neus is rijk en persistent met een bijzonder gesofisticeerd bessenaroma waarin hints van zwarte kers, hazelnoten, munt en aarde een diepe indruk nalaten. Het fris en fruitig smaakpalet is mooi gestructureerd met een zijdezachte textuur met mooi versmolten tannines. Ideaal bij gegrild vlees en gevogeltebereidingen.

Frank Van der Auwera

‘Oenoloog Roberto Cipresso – ‘kenners’ van de moderne Italiaanse oenologie slaken bij het horen van de naam spontaan hoerakreetjes – is de man achter deze rosso uit de Marche, in Centraal-Italië. Terwijl de DOC’s uit deze regio vroeger alleen bestemd waren om dorstige toeristen te laven, worden ze nu steeds meer gezocht door amateurs, die eens wat anders in hun glas wensen. Na de dikke robijnrode kleur met een vet tranencollier volgt een prachtig zwoel geurenpakket met rijpe vijgen, blauwe pruimencompote en Turks fruit. Eveneens wat zwoele smaakstart waarna een heus mediterraan fruitcarnaval aanvangt, vlezig en vet, met vooral rode en blauwe pruimen op de eerste rij. Als we dan nog bedenken dat dit een biovriendelijke wijn, is, dan rest u nog één ding: deze zonneklopper op maximaal 14° in uw glas gieten, zodat zijn temperament aan de ketting blijft.’

SALADINI PILASTRI

Dit landgoed is reeds meer dan 300 jaar eigendom van de graven van Saladini Pilastrini. Traditie en kennis uit eeuwenoude ervaringen worden op dit prachtige wijndomein feilloos gekoppeld aan geavanceerde en steeds vernieuwende technologie. De wijnen die hier worden grootgebracht getuigen van de grote zorgzaamheid waarmee ze worden gevinifieerd. Zij verenigen in hun smaken en geuren de kleuren

van het land waar ze zijn opgegroeid. Zij zijn het resultaat van een eeuwenoude kunst.

Actueel beslaat de oppervlakte van de wijngaarden 320 ha, gelegen op de beste kalkstenen hellingen van het Middeleeuws stadje Spinetoli en de zonnige heuvels van Monte Prandone en Porto d'Ascoli. Deze gunstige ligging garandeert de opbrengst van wijnen met een hoge, kwalitatieve standaard.

Sinds 1994 startte Saladini Pilastrini met een organische manier van telen, waardoor geen chemische meststoffen en additieven meer werden toegevoegd om de gangbare ziektes tegen te gaan. Bij Saladini Pilastrini impliceert organisch cultiveren een kleiner rendement met een hogere kwaliteit en de bescherming van de natuurlijke rijkdommen en het ecosysteem.

Graaf Saladini Pilastrini is een voortrekker in het meest geroemde wijngedebied 'Piceno' binnen de Marche. Hier maakt men, onder de deskundige supervisie van oenologen Alberto Antonini (vroeger werkzaam bij Antinori) en Roberto Cipresso (één van de belangrijkste figuren van de nieuwe generatie wijnmakers in Italië), heerlijke, dieprode wijnen, overgoten met zwart fruit. In de mond zijn ze rijk aan rijp, zoet, zwart fruit (zonder een zoete wijn te hebben) met enorm veel charme. Op dit domein weet men een perfecte symbiose te bekomen tussen dit fruit, de traditie van de regio, en de hedendaagse noden.

Robert M. Parker "the Wine Advocate

"Deze wijnen zijn kwalitatieve winnaars, in het bijzonder voor prijzenjagers"

WIL JE GRAAG MEER WETEN?

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres*



Inschrijven

