PODERE SANTA LUCIA

Podere Santa Lucia
2009 Lacrima di Morro d'Alba
Vigna delle Cantarelle - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Robijnrood met een blauwachtige reflectie. Zuiver in de neus met aroma's van rode bes en rozenblaadjes. Kruidige toetsen en een zijdezachte smaak in de mond.

Klimaat:

Le Marche kent een zeer aangenaam klimaat. Le Marche is een regio met gemiddeld de meeste zonuren.

Ondergrond:

Kleiachtig, zanderig en van nature kalkhoudend.

Vinificatie:

Laatste 10 dagen van september - eerste 10 dagen van oktober wordt er geoogst en met de hand geplukt. Pre-fermentatie maceratie gedurende 4-5 dagen, 20 dagen fermentatie en maceratie bij gecontroleerde temperatuur, post-fermentatie maceratie. Rijping in stalen tanks en een deel veroudert kort in houten vaten. De verfijning gebeurt op fles gedurende 3 maanden.

PODERE SANTA LUCIA

De Podere Santa Lucia werd in 2005 geboren uit Alfonso Balducci's en Pietro Cacciani 's wens om de oude kunst van de wijnbereiding nieuw leven in te blazen. Ze ontdekten dat de druiven die typisch zijn voor hun grondgebied, een oude passie van hun ouders was, en ze besloten om deze passie terug tot leven te brengen na enkele jaren van onderbreking. Hun keuze viel op de wijk Santa Lucia in Monte San Vito, de perfecte omgeving voor het produceren van kwaliteitswijnen. De Podere werd opgericht met wijngaarden beplant met Black en Lacrima wijnstokken en er werd een gloednieuwe ondergrondse kelder gebouwd voor de verwerking van de druiven, voor de wijnbereiding en voor de rijping van de wijnen.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl