Vignaioli Scansano Morellino di Scansano Roggiano Vino Biologico

Toscane - Italië

De Morellino di Scansano Roggiano is een aanwinst waar we trots op zijn: echt goede Toscaanse Sangiovese vind je zelden rond een tientje, maar de kleine coöperatie Vignaioli Scansano - verkozen tot beste coöp van Italië in 2025 - maakt er een, en dan nog biologisch ook. De blend bestaat voornamelijk uit sangiovese (lokaal morellino genaamd), aangevuld met een klein beetje ciliegiolo, van een biologisch bewerkte wijngaard met overwegend zanderige bodems op 100 tot 300 meter hoogte in de zuidelijke Toscaanse Maremmen, vlak bij de kust. Na de oogst vergisten de druiven en rijpt de wijn vervolgens vier maanden in roestvrijstalen tanks, wat een heerlijke rode Toscaan oplevert met een pure fruitexpressie. Hij is elegant genoeg om op zichzelf te drinken, maar ook krachtig genoeg om aan tafel te schenken. Warm aanbevolen.



Proefnotitie

Een heerlijke rode Toscaan met een pure fruitexpressie: aroma's van rijpe rode bosvruchten, verfijnde kruidigheid en een verleidelijke frisse sappigheid. Hij is elegant genoeg om op zichzelf te drinken, maar ook krachtig genoeg om aan tafel te schenken, bijvoorbeeld bij pizza, pasta bolognese of gebraden rood vlees.

Drinken bij

Fraai getypeerde Toscaanse sangiovese om zo te drinken, bij een borrelplank of lichte gerechten. Ideaal bij pasta met tomatensaus, gegrilde aubergine met Parmezaan of geroosterde kip met Italiaanse kruiden.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot circa 5 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Sangiovese

Onderscheidingen

2022 JancisRobinson.com | 16.5/20 | Fine and supple





BIO

BeauVin Wijnhandel

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl