



Cantina Santa Barbara DOP Rosso Piceno "Ste" MAGNUM

De wijngaarden van Santa Barbara zijn tussen de 25 en 40 jaar oud en beslaan een gebied van 45 hectare land dat zich uitstrekt van de glooiende heuvels van de gemeente Barbara, over Serra de Conti, Montecarotto, Arcevia tot Morro D'Alba en Cupramontana. De bijzonderheid van deze gebieden ligt in de klei en waterrijke bodems die zich uitstrekken over een strook land begrensd door de Adriatische Zee naar het oosten en de Apennijnen in het westen.

Vanaf het begin van zijn activiteit had het wijnhuis twee doelen: het doen herleven van inheemse druivensoorten, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Montepulciano en Lacrima di Morro d'Alba, om wijnen te creëren die een beroep deden op de internationale smaak, die origineel waren en een groot karakter hadden zoals Merlot, Syrah en Cabernet Sauvignon.

Santa Barbara is goed voor een jaarlijkse productie van 900 000 flessen; 50% hiervan wordt wereldwijd geëxporteerd.

Binnen de appellatie van Rosso Piceno wordt er meestal voor de karakteristieke blend van Sangiovese en Montepulciano geopteerd. Sangiovese zorgt voor rood fruit in de neus en de typische zuurtjes in de mond. Montepulciano op zijn beurt geeft een wat meer kruidige toets en zorgt voor extra body en structuur in de mond. Een lekker glas rode wijn dat zelfs iets frisser mag geschonken worden.

Appellatie: Rosso Piceno DOP

Regio: Marche

Druivenrassen: Montepulciano & Sangiovese

Inhoud: 150cl

Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: Bittere kersen, frambozen en aardbei met lichte kruiden.

Smaak: Zachte, speelse wijn die door zijn toegankelijkheid ook licht gekoeld kan gedronken worden.

Serveren bij: Pastaschotels, dagelijkse keuken en zelf licht gekoeld bij visgerechten.