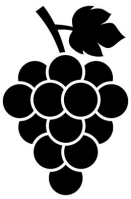


TENUTA DI TAVIGNANO



Druivensoorten

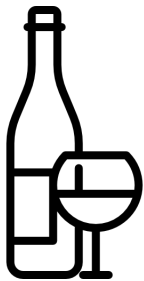
Montepulciano & Sangiovese



Herkomst, gebied, land

Rosso Piceno D.O.C.

Marken, Italië



Beschrijving

De druiven voor deze wijn groeien op hoge hellingen met zand en steen bodem. De wijn is voor het overgrote deel gemaakt van Montepulciano en een kleiner deel Sangiovese druiven. De oogst gebeurt handmatig waarna de druiven een schilweking van 12 - 14 dagen ondergaan in RVS tanks. De wijn rijpt in houten vaten en nog minimaal 6 maanden in de fles.

Proefnotitie

De wijn heeft een intense robijnrode kleur met granaatkleurige reflecties. In de neus aromas van fruit die doen denken aan Marasca kersen met jam en een hint van pruim en specerijen. De smaak is zacht en soepel met zijdezachte tannine.



Wijn/Spijs

De wijn gaat heerlijk samen met rood vlees en licht gekruide kazen.

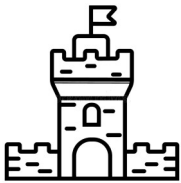


Productie methode

Regulier



Info wijnhuis



Tenuta di Tavnano ligt in het dorpje Cingoli, in het hart van de Marche regio, op een heuvel met uitzicht over de vallei, ten noorden van Jesi en ten zuiden van de rivier Musone.

Het wijnhuis werd in de jaren zeventig aangeschaft door Stefano Aymerich of Lavoni, een edelman met roots in Sardinië en Spanje, samen met zijn vrouw Beatrice.

Twee jaar geleden heeft Stefano ervoor gekozen om zijn nichtje Ondine bij de onderneming te betrekken, die de uitdaging heeft geaccepteerd om het bedrijf met dynamiek en ondernemend voor te zetten.

Tavnano is een terrein dat uiterst geschikt is voor de productie van hoge kwaliteit wijnen. De eigenaren hebben vanaf het begin geloofd in de grote potentie van de autochtone druivenrassen, in het bijzonder Verdicchio, welke vandaag de dag het symbool en de trots van het wijnhuis is.

Het landgoed omvat 230 hectare waarvan 30 hectare wijngaarden waar hoogwaardige wijnen worden geproduceerd. De wijngaard heeft een zuid oostelijke ligging, een optimale luchtstroom van koele noorden wind wat samen met het terroir en de ideale thermale excursie het ideale micro klimaat creëert voor de perfecte rijping van de druiven.

Bij het maken van de wijn ligt de nadruk op het behouden van de originele kenmerken van de druif. De vinificatie van de witte wijnen wordt voorgegaan door een zachte persing en daarna fermentatie bij lage temperatuur.

De rode wijnen ondergaan een lange schilweking gevolgd door malolactische gisting en rijping in houten vaten die voor de 2e of 3e keer gebruikt worden.