



Tegolato I.G.T.

| | |
|------------|---|
| Type | Droge rode wijn |
| Stijl | Full bodied, Uniek |
| Wijnhuis | Antico Castello di Poppiano |
| Regio | Toscane |
| Subregio | Chianti |
| Druif | Sangiovese |
| Grondsoort | Kleikalksteen met rotsen (Alberese en Galestro) |
| Jaartal | 2018 |
| Pairings | Everzwijn, Haas, Wildgerechten |
| Inhoud | 0.75L |
| Alcohol | 14% |



De Tegolato-wijnen hebben een rijke geschiedenis, maar de productie ervan werd stopgezet in 2006. Echter, in 2018 besloten Anthony Cobuccio, eigenaar van Antico Castello di Poppiano en Andrea Pizzolato de traditie voort te zetten. Nu is hun eerste nieuwe vintage (2018) beschikbaar in onze webshop. De wijn wordt alleen geproduceerd in jaren waarin het klimaat gunstig is. De seizoensgebonden omstandigheden geven de druiven alle kenmerken die nodig zijn om een wijn te verkrijgen met een hoog alcoholgehalte, die robuust en persistent is. De wijn wordt gemaakt van kwaliteitsdruiven die speciaal zijn geselecteerd door jaren van ervaring. Vervolgens rijpt de wijn een jaar op de dakpannen (Tegolato) van het kasteel. Voor het drinken is het belangrijk om de wijn hetzelfde aantal jaren oud als het aantal uren te laten luchten. De Tegolato van Antico Castello di Poppiano is een unieke wijn vanwege de manier waarop hij na het bottelen op de tegels van het kasteel rijpt; hij dankt zijn naam namelijk aan de lange blootstelling op de dakpannen (Tegolato) van het kasteel. De natuurlijke elementen van het rijpen op het dak geven deze wijn een versnelde fermentatie in de fles en een specifiek smaak- en bouquetprofiel. De Tegolato heeft een diepe robijnrode kleur. De wijn heeft een intens bouquet met fruitige en aardse tonen. Een volle complexe smaak met hints van kersen, koffie en zwart fruit. Serveertemperatuur: 18-20° C