

ADANTI AZIENDA AGRICOLA

ITALIË | UMBRIË



HET WIJNHUIS | ADANTI AZIENDA AGRICOLA

In Bevagna, nabij het beroemde wijndorp Montefalco, vinden we Cantine Adanti. Adanti werd in de jaren zestig opgericht door de broers Domenico en Pietro Adanti. Zij startten met ingrijpende renovaties van het oude klooster, waar nu de kelders zijn gelegen, en investeerden in het verbeteren en vernieuwen van de oude wijngaarden. Inmiddels is het de tweede generatie Adanti, Pietro, Daniela en Donatella, die het roer in handen heeft. Tijdens een recent bezoek bij Adanti presenteerde Donatella uiterst zelfverzekerd haar wijnen voor ons. Concessies aan de internationale smaak worden niet gedaan. Terecht, vinden wij.

STREEK | UMBRIË

Hoewel de geschiedenis van de wijnbouw in Umbrië teruggaat tot de Etrusken, werden de wijnen uit deze regio pas populair toen enkele Toscaanse wijnfamilies in de zeventiger jaren de potentie van het gebied ontdekten. Niet alleen in Toscane is de sangiovese belangrijk, ook hier, oostwaarts in Umbrië presenteert de druif zich op originele en verrassende wijze, zowel in het gebied rond het Trasimenomeer als meer oostwaarts, in de regio's Montefalco en Todi. Naast de witte wijnen uit Orvieto, gemaakt van de grechetto, zijn de rode wijnen van de sagrantinodruif, droog en zoet, het meest beroemd.

MONTEFALCO SAGRANTINO

ADANTI AZIENDA AGRICOLA

'MONTEFALCO SAGRANTINO' 2009



LAND:	ITALIË
APPELLATIE:	MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.
STREEK:	UMBRIË
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	UMBRIË
DRUIVENRAS:	SAGRANTINO

De sagrantinodruif is als een bodybuildende balletdanseres. De ultieme combinatie van brute kracht en elegantie. De schillen van de sagrantino zijn dik en stevig, tjokvol stevige tannines. Misschien wel de meest krachtige aller druiven! Naast zorgvuldig wijngaardbeheer en vinificatie zijn met name tijd en geduld nodig om de stevige tannines te temmen, waarna het complexe aroma van zwart fruit, tabak, leer, specerijen en bloemen zich openbaart.

“Schenk de sagrantino in een karaf en steek de barbecue aan als de eerste zonnestralen doorbreken. Een stevige ribeye erop en genieten.”

– Bert van Eyck

SERVEER TEMPERATUUR: 17-19° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2023