

POGGIO BERTAIO

ITALIË | UMBRIË

HET WIJNHUIS | POGGIO BERTAIO

Poggio Bertasio is een jong familiebedrijf dat in korte tijd een grote reputatie verwierf. Vader Fabio Ciufoli plantte de wijngaard volledig uit liefde voor de wijn. Hij bracht zijn liefde voor wijn over aan zijn beide zoons Ugo en Fabrizio. Nadat Fabrizio na zijn studie oenologie zijn kennis in dienst stelde van het familiedomein, kwamen de wijnen ook buiten de familiekring beschikbaar. De wijngaarden van Poggio Bertasio zijn gelegen aan de westoever van het meer van Trasimeno. Hier, op een hoogte van ruim driehonderd meter, profiteren de druiven van de verkoelende nachten. Precies op deze plek versloeg Hannibal het Romeinse leger door hen in de val te lokken, slim gebruikmakend van de mistbanken rond het meer.

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.

STUCCHIO

POGGIO BERTAIO 'STUCCHIO' 2015



LAND:	ITALIË	€ € € € €
APPELLATIE:	UMBRIA I.G.T.	
STREEK:	UMBRIË	
WIJNSOORT:	RODE WIJN	
HERKOMST:	UMBRIË	
DRUIVENRAS:	SANGIOVESE	

Niet alleen in Toscane is de sangiovese belangrijk, ook oostwaarts in Umbrië presenteert de druif zich op originele en verrassende wijze. De wijngaarden van Poggio Bertasio zijn gelegen aan de westoever van het meer van Trasimeno. Hier, op een hoogte van ruim driehonderd meter, profiteren de druiven van de verkoelende nachten. Na de zorgvuldige oogst en gisting krijgt de Stucchio een rijping van twaalf maanden in eikenhouten vaten van vier tot vijf jaar oud.

“Dit resulteert in een elegante, maar stoere wijn waarvan rijpe aroma’s van specerijen, vlezige tonen en drop de neus vullen. In de smaak verrast de Stucchio door zijn pit en tannine, waardoor hij een ideale partner is aan tafel bij gerechten met kruidig lamsvlees of pasta’s met bijvoorbeeld portobello’s en tijm.”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2021