



Vino Nobile di Montepulciano “Maestro”

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Montepulciano in Zuid-Toscane, Centraal Italië

PRODUCENT : Palazzo Vecchio – Luca Sbernadori

DRUIVENRAS : 85% Sangiovese Grosso (= Prugnolo Gentile), 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo

BIO : niet gecertificeerd maar wel eco friendly

AROMA : rood fruit, braam, vleugje cederhout, ledertoets, rozeblaadjes

SMAAK : mooie aciditeit, medium body, mooi in balans, fijn Provençaals kruidige afdronk (Eucalyptus, rozemarijn)

RIJPING : 24 maanden op Franse eiken vaten (20 en 31 HL) + 12 maand flesrijping

BEWAAR POTENTIEEL : 5 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C.

WEETJE :

- Druivenstokken van 25 tot 40 jaar oud
- Druiven worden verbouwd op 300 tot 350m hoogte
- Manuele oogst
- Rond 1300 maakte Palazzo Vecchio deel uit van Fattoria di Valiano en was gelegen op de grens tussen Siena en Perugia. Was “getuige” van vele historische gebeurtenissen waaronder de oorlogstrijd over de grensbepaling.
- Valiano was een douane kantoor vandaar “DOGANA” = “douane” waar de taken betaald werden
- Eind jaren 1960 kwam Palazzo Vecchio in handen van Graaf Riccardo Zorzi en later overgenomen door zijn dochter Maria en haar echtgenoot Marco Sbernadori. Nu onder leiding van hun kinderen Maria en Luca.