PAOLO BEA SANVALENTINO 2017

3.180.540

CROMBÉ

APPELLATIE

Umbria IGT

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Sangiovese - Sagrantino - Montepulciano -

REGIO

Umbria

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

16-18°C



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Umbrië krijgt eindelijk de aandacht die hij verdient, daar zorgt Paolo Bea voor. Dit kleine landgoed heeft een legioen trouwe fans die elk jaar reikhalzend uitkijken naar de nieuwe releases, want snel zijn is hier de boodschap, ze produceren echt maar een klein aantal flesjes. Paolo Bea is het voorbeeld van een klassieke italiaanse fattoria, die wijn produceert maar ook het land bewerkt om olijven fruit en groenten te produceren én boerderijdieren houdt voor de handel en voor eigen gebruik. Van biodiversiteit gesproken… Van de 15 hectare is slechts 5 aangeplant met druiven. Hun Arboreus, een wijn gemaakt van Trebbiano Spoletino, met schilcontact, is uniek in zijn soort, gewoonweg magnifiek! Zijn Cerette, gemaakt van de krachtige Sagrantino-druif, kan je decennia vergeten in de kelder, there is nothing like it. Hij valt op omdat hij bovenop krachtig ook elegant en complex is, met een fruitigheid en kruidigheid om U tegen te zeggen. Bea produceert ook een Sagrantino passito, de druiven worden 70 dagen op matten gedroogd en 4 jaar geouderd op stalen tanks. Het resultaat is een authentiek stukje paradijs. Ook zijn Montefalco Sagrantino DOCG secco's, waarvan de appellatie pas in 1979 officieel werd, zijn de beste in zijn soort.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk