LA MONTAGNETTA "ANPHORA" 2020

3.030.041

CROMBÉ

APPELLATIE

Piemonte Freisa DOP

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Freisa 100%

REGIO

Piemonte

SUB-REGIO

Asti

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

FOODPAIRING

Voorgerechten met vlees, chocolade

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C



VINIFICATIE

MATURATIE

Amphora

TYPE GIST

Toegevoegd

TERROIR

HOOGTE

250m

KLIMAAT

Gematigd continentaal

BODEM

klei, leem, zand

LEEFTIJD WINGERDS

30-80 jaar

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

DOMEIN INTRO

Domenico (Mimmo) Capello's La Montagnetta is er in geslaagd in slechts enkele jaren tijd naam te maken, ondanks de stevige concurrentie in Piemonte. Zijn boerderij is gelegen in het gehucht Bricco Capello in Roatto, in de provincie Asti. Hij bezit 15ha grond waarvan 10ha wijngaarden. In zijn vorige leven werkte hij voor 'het Spoor' in Italië, "de saaiste job ter wereld" (zijn eigen woorden). La Montagnetta is vooral bekend voor zijn wijnen op basis van Freisa. Sprankelend, stil, rood, rosé, geouderd in amphora, in cement, en zelfs eentje met natuurlijk gedroogde druiven eraan toegevoegd op het einde van de fermentatie. Vinificatie is zijn speeltuin, hij heeft het perfect onder de knie. Het wijnhuis zet niet alleen in op Freisa, maar kweekt ook Bonarda, Chardonnay, Sauvignon en Viognier en produceert uitstekende Barbera-wijnen.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk