Vignaioli Scansano Morellino di Scansano Roggiano Vino Biologico

Toscane - Italië

De Morellino di Scansano Roggiano is een aanwinst waar we trots op zijn: echt goede Toscaanse Sangiovese vind je zelden rond een tientje, maar de kleine coöperatie Vignaioli Scansano - verkozen tot beste coöp van Italië in 2025 - maakt er een, en dan nog biologisch ook. De blend bestaat voornamelijk uit sangiovese (lokaal morellino genaamd), aangevuld met een klein beetje ciliegiolo, van een biologisch bewerkte wijngaard met overwegend zanderige bodems op 100 tot 300 meter hoogte in de zuidelijke Toscaanse Maremmen, vlak bij de kust. Na de oogst vergisten de druiven en rijpt de wijn vervolgens vier maanden in roestvrijstalen tanks, wat een heerlijke rode Toscaan oplevert met een pure fruitexpressie. Hij is elegant genoeg om op zichzelf te drinken, maar ook krachtig genoeg om aan tafel te schenken. Warm aanbevolen.



Proefnotitie

Licht robijnrode wijn met een verfijnde geur van rode bes, kers, pruim, laurier en kruidnagel. Mooi sappig met puur fruit, fijne tannines en opwekkende frisheid. De finale is elegant en aanhoudend.

Drinken bij

Fraai getypeerde Toscaanse sangiovese om zo te drinken, bij een borrelplank of lichte gerechten. Ideaal bij pasta met tomatensaus, gegrilde aubergine met Parmezaan of geroosterde kip met Italiaanse kruiden.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot circa 5 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Sangiovese

Onderscheidingen

2022 JancisRobinson.com | 16.5/20 | Fine and supple

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl