



Vignamato Marche Rosso Campalliano

Marken, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een mild klimaat met warme zomers en zachte winters. De wijngaarden liggen op 250 meter hoogte en hebben een zuidoostelijke expositie. De bodem bevat vooral klei.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden vergist in kleine roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn 12 tot 14 maanden in barriques en aansluitend nog 6 maanden op fles.

DRUIVEN: montepulciano (70%), sangiovese (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Diep robijnrode wijn met granaatkleurige reflecties. De geur is breed en elegant met aroma's van rode bessen en specerijen. Harmonische wijn met een gulle smaak, verfijnde tannines en een fluweelzachte textuur.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastisch bij stevige vleesgerechten, wild en oude kazen.



Vignamato betekent 'wijngaard van Amato', de naam van de vader van eigenaar Maurizio Ceci. Het is ook een soort samenstelling van vigna en amato, grofweg vertaald als 'geliefde wijngaard'. Vignamato is al vier generaties in handen van de familie Ceci. Umberto richtte het op, zijn zoon Amato bracht de eerste wijn op de lokale markt bracht en onder leiding van Maurizio en zijn vrouw Serenella groeide het uit tot een toonbeeld voor de streek met excellente wijnen waarin traditie en innovatie op een perfecte manier verenigd zijn. Inmiddels zijn ook Maurizio en Serenella's kinderen Alessandra, Andrea en Francesco actief in het wijnbedrijf. Mede dankzij hun verfrissende invloed en onbevangen visie blijft Vignamato zijn aanzien vergroten en zijn positie versterken. Vignamato bezit 27 hectare wijngaarden, waarvan 23 is beplant met verdicchio. In het overige deel van de wijngaarden vind je hoofdzakelijk montepulciano, sangiovese en ook wat cabernet sauvignon en merlot.