



Vini San Lorenzo Sirio Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzen, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De wijngaarden liggen op 200 à 300 meter boven zeeniveau op een bodem van klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden ontsleed en gekneusd. De vergisting duurt 14 tot 20 dagen en vindt plaats op lage temperatuur in RVS tanks. Hierin rijpt de wijn verder.

DRUIVEN: montepulciano

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met intense aroma's van zwart fruit en specerijen zoals kaneel en kruidnagel. De smaak is fris en verteerbaar met ronde tannines opnieuw tonen van specerijen.

SERVEERSUGGESTIE: Perfecte wijn bij allerlei pasta's, charcuterie, gegrild vlees, een klassieke T-bone steak, stoofvlees, wild en rijpe kazen.



De Sirio-reeks wordt gemaakt door wijnhuis San Lorenzo, een familiebedrijf dat werd opgericht in 1890. In de heuvels van de provincie Teramo in de ruige Italiaanse Abruzzzen bezit San Lorenzo 150 hectaren wijngaard aan één stuk en is het uitgegroeid tot het grootste familiebedrijf in de regio. De wijngaarden liggen op 20 km van de Gran Sasso, met 3000 meter de hoogste berg van de Apennijnen. Ook de Adriatische Zee ligt slechts 20 km verderop. De verschillen in dag- en nachttemperatuur door de nabijheid van de bergen en de zachte zeebries zorgen samen voor de ideale omstandigheden voor wijnbouw. Ook de bodem van klei en kalksteen en de ondergrondse stroom bronwater in de bodem dragen bij aan de kwaliteit van de druiven en de wijnen. Maar geavanceerde techniek en het voortdurend updaten van kennis en kunde zijn minstens zo belangrijk. Datzelfde geldt voor volharding, geduld en toewijding. Het is bij San Lorenzo de combinatie van al die elementen die hun wijnen zo succesvol maken.