

# Vinaioli

## Argillae – Sinuoso Umbria IGT



**Argillae** is de Latijnse naam voor **klei**, het hoeft dus geen verdere uitleg welke **bodemsoort** (vermengd met zand, leem en rotsen) **overheerst** op dit 220 ha groot domein in het noorden van Umbria, ruim **10 km** ten **noordwesten** van **Orvieto** (de hoofdzetel van Antinori ligt op een boogscheut aan de andere kant van de vallei). De grond is bovendien doorspekt met **fossielen** (schelpen) waardoor de wijnen ook rijk veel aan **mineralen** bevatten.

De **38 ha wijngaarden** liggen tussen de 150 en 300 m boven de zeespiegel. Er staan lokale variëteiten zoals **Grechetto**, **Procanico** (Trebbiano), Verdello, Drupeggio en **Montepulciano**, maar ook internationale zoals Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, **Merlot** en **Cabernet Sauvignon**.

Deze **Sinuoso** is een **unieke blend** van **35% Merlot**, **35% Cabernet Sauvignon** en **30% Montepulciano**. Bewust op de markt gebracht **zonder houtlagering**, om hem **jong en fris en authentiek** te houden. Sinuoso betekent 'rond, bochtig' (denk aan een sinus in de wiskunde of als kleine holte in de schedel), en daarmee wordt bedoeld het **tegengestelde** van een 'harde' wijn. Na het ontstelen en het kneuzen van de druiven volgen **twee weken maceratie**, met voortdurend overpompen van de schillen. Alcohol en malolactische fermentatie in **inox** kuipen, alsook een **verdere verfijning**, onder meer met een **micro zuurstofbellen behandeling**. Minstens 3-4 maanden **flesrijping** vóór de commercialisatie.

**Robijnrood** met paarse rand (jonge wijn). **Fruitige** neus met **elegante** en **intense** aroma's van **marasca kersen**, **zwarte bes** en **pruim**. Zacht, **fluweelachtig** en **aangenaam** in de mond. Goede **structuur**, lange en intense **afdronk**.

Een **prachtige** rode wijn van klei-kalkbodems, ontzettend **veelzijdig**. Kan gedronken worden gedurende de **hele maaltijd**, in combinatie met **honderden gerechten**, bijvoorbeeld koude vleeswaren, oude kazen, varkensribben, gegrilde worsten en biefstuk, en niet te vergeten wildschotels ...

De **jongere wijnen** mogen nog even een jaar of twee naar de **kelder** voor **verdere afronding**. Voor **nog meer Sinuoso** dus ...

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)