

Vinaioli

Brumale Appassimento Sangiovese Rubicone IGT



Blend van **85% Sangiovese** en 15% andere druiven uit de **kleiheuvels** van Romagna (hoogte tussen 100 – 300 m).

Late oogst (eind september tot midden oktober). De druiven worden eerst **twee maanden ingedroogd** (passito) waardoor alle **smaken zich concentreren** (suikers, zuren, tannines). Fermentatie in grote inox tanks (100–300 hl) gedurende 10 dagen bij 25 -26°C, waarna malolactische fermentatie. De uiteindelijke wijn haalt **14% vol alcohol én behoudt 15 gr suiker per liter**.

Rood met paarse schijn, typische geuren van **bramen en kers**. Geconcentreerd **kruidig** bouquet. Complex en **mondvullend**, goede balans tussen fruit, zuren en houtachtige **kruiden, lang elegant einde**.

Bij **krachtige** vleesmaaltijden, **gekruide** eenpansgerechten en **rijke** soepen.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be