

# Vinaioli

## Rosso di Montepulciano DOC

Het domein Cantine Innocenti is 32 ha groot, waarvan **12 ha** beplant met **wijngaarden**, en is gelegen tussen **Montefollonico** en **Montepulciano**, tussen **330 en 350 m boven de zeespiegel**. Het wijnhuis zelf is verspreid over verschillende oude huizen in **Montefollonico**, een goed bewaarde middeleeuwse burcht. De hoofdkelder met bouwrestanten uit de **dertiende eeuw** lijkt nog het meest op een **museum**, echt de moeite van een bezoek waard. Men zal zich wellicht afvragen hoe vader en zoon Innocenti er in deze omstandigheden in slagen om zulke goddelijke wijnen te creëren ...

Vader Vittorio Innocenti was ooit **leraar filosofie**, en dat is eraan te zien ook, zijn vrouw Maria Rosa is **theaterhistoricus**, zoon **Tomasso** heeft de zaak net overgenomen, en broer **Marco** verzorgt met liefde de wijngaard ...

En let even op de **etiketten**. Waarschijnlijk de enige in Europa en ver daarbuiten die sinds meer dan 40 jaar NIET werden gewijzigd. Van **traditie** gesproken ...



Blend van **90% Sangiovese** en **10% Canaiolo Nero en Mammolo**. Aanplant van 4.200 wijnstokken per ha, de oogst wordt beperkt tot **65 q/ha** (wat resulteert in iets meer dan een **halve fles per m<sup>2</sup>**).

De druiventrossen worden ontrist, waarop een **zachte kneuzing** van de druiven volgt. Vergisting op de schil gedurende **12-14 dagen**, gevolgd door een spontane **malolactische** fermentatie. Vatrijping gedurende **minstens 6 maanden**, de praktijk meestal langer.

**Levendig robijnrood**, intense fruitige geur, droge afdrank.

Alcohol 14,2 %vol, droogextract 31,72 g/l, zuurtegraad 5,24 g/l.

Vinaioli

Handelskaai z/n  
3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

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