

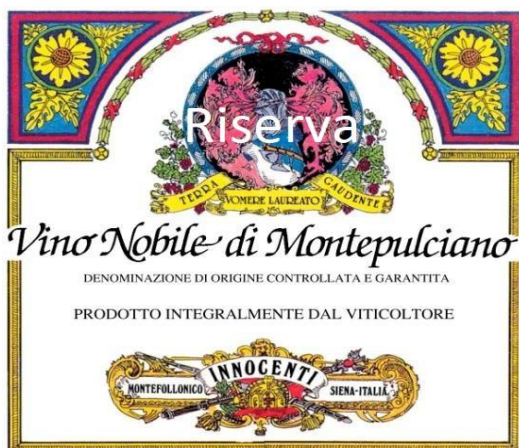
Vinaioli

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

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 **95% Sangiovese** en **5% Canaiolo en Mammolo**. Aanplant van 4.200 wijnstokken per ha, de oogst wordt beperkt tot **50 q/ha** (wat resulteert in ongeveer een **halve fles per m²**).

De druiventrossen worden ontritst, waarop een **zachte kneuzing** van de druiven volgt. Vergisting op de schil gedurende **15-18 dagen**, gevolgd door een spontane **malolactische** fermentatie. Vatrijping gedurende **minstens 3 jaar**, in de praktijk vaak langer.

Granaatrood. Een delicate geur van **violet**, droog met **zachte tannines**.

Het verschil tussen de Vino Nobile di Montepulciano en de **Riserva** versie zit in:

- Een nog zorgvuldigere **selectie** van de mooiste druiven van gelijke rijpheid;
- Minstens 1 jaar langer **vatlagering**, in de praktijk dikwijls nog méér;
- Indien een vat bestemd als Riserva niet voldoet wordt het "gedegradeerd" tot "gewone" Vino Nobile ...

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

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