

De Stefani Grand Cru 'Malanotte' (méthusalem)

Omschrijving

Diep donkerrood met een zwarte kern. Intense geur van rijp donker fruit zoals zwarte bes en pruimen. De smaak is mondvollend met rijp, gekonfijt fruit en een mooie balans. De afdronk is zeer lang en wordt wederom gekenmerkt door rijp fruit.

Druivenras(sen)

Raboso Piave

Vinificatie

Een gedeelte van de druiven wordt gedroogt waardoor het sap rijker en intenser wordt. De wijn krijgt een lange rijping van 36 maanden op barriques en 18 maanden op fles. Er wordt gebotteld zonder filtering.

Herkomst

De druiven komen van de Terre Nobili wijngaard in Fossalta di Piave op 10 km van de zee en op 50 km van de bergen van de Dolomieten.

Eettips

Een gulle wijn die u goed kunt combineren met smaakrijke vlees- en wildgerechten, zoals Beef Wellington. Uiteraard ook heerlijk bij diverse kaassoorten. Of laat u verrassen door een combinatie met chocolade.

Wijnhuis omschrijving

De geschiedenis van dit familiebedrijf gaat terug tot 1866. Vandaag de dag staat het bedrijf onder leiding van Alessandro De Stefani, gediplomeerd oenoloog, en komen de wijnen van De Stefani voor in alle belangrijke Italiaanse wijngidsen. De wijngaarden van De Stefani zijn gemiddeld 25 jaar oud en beplant met 8.400 stokken per hectare. Het lage rendement van 450-950 gram per stok zorgt voor complexe wijnen met een diepe concentratie.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	05800817
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	600
Alcoholpercentage:	15
Jaar:	2017
Land:	Italië
Streek:	Veneto
Appellatie:	DOCG Malanotte del Piave



Wijnhuis:

De Stefani

