Podere Forte Guardiavigna

Toscane - Italië

Een rode wijn met een hoge intensiteit, sublieme elegantie en finesse. Deze topwijn heeft een geheel nieuwe uitstraling en vanaf de vintage 2016 wordt Guardiavigna gemaakt van 100% cabernet franc. Het is een unieke expressie van de beste cabernet franc van Podere Forte. De bodem waar de cabernet franc ranken op zijn aangeplant bestaat uit een kalkhoudende kleigrond. De wijngaarden zijn aangeplant met 7.000 tot 10.000 wijnstokken per hectare. De wijnstokken worden volgens de Guyot snoeimethode opgebonden en teruggesnoeid. Hierdoor wordt de opbrengst vergroot en is de belasting voor de wijnstok tevens groter. Podere Forte werkt in de wijngaarden met de grootst mogelijke precisie en volledig volgens biologische en biodynamische principes. Er wordt met de hand geoogst, hectare per hectare, in meerdere rondes, waarbij alleen de perfect gerijpte druiven geplukt worden. Het sap wordt opgevoed in Frans eiken vaten en ondergaat een spontane fermentatie bij een temperatuur tussen 27 - 30°C. De malolactische gisting vindt plaats Franse eikenhouten barriques van 225 - 228 liter, waarin de wijn tevens zo'n 20 a 22 maanden rijpt. Nadat de wijn is gebotteld blijven de flessen nog minimaal 12 maanden rijpen op fles voor ze verkocht worden.



Proefnotitie

Een rode wijn met een hoge intensiteit, sublieme elegantie en finesse. Deze topwijn heeft een geheel nieuwe uitstraling en vanaf de vintage 2016 wordt Guardiavigna gemaakt van 100% cabernet franc. Het is een unieke expressie van de beste cabernet franc van Podere Forte.

Drinken bij

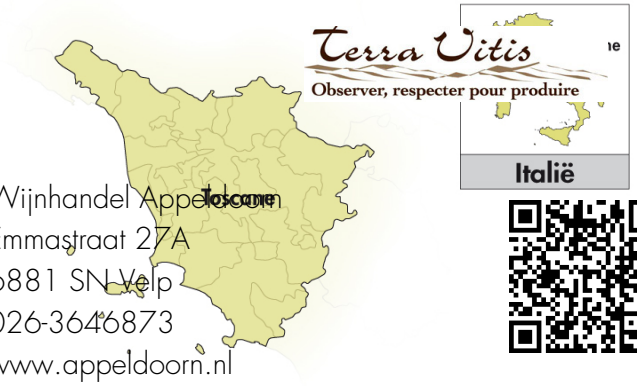
Rood vlees, lamsvlees, wilde eendenborst, belegen kazen.

Houdbaarheid

Tot twintig jaar na de oogst.

Druivenrassen

Cabernet Franc



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl