Il Caberlot Podere Il Carnasciale Magnum 1.5 liter

Toscane - Italië

Il Caberlot Podere Il Carnasciale Magnum is een van de meest eigenzinnige cultwijnen van Toscane. De wijn komt van Podere Il Carnasciale, een klein familiedomein in Valdarno di Sopra, ten oosten van de Chianti Classico zone en ten noorden van Arezzo. Het domein is vrijwel volledig gebouwd rond één bijzondere druif: Caberlot.

Caberlot is een zeldzame variëteit die wordt gezien als een natuurlijke kruising tussen Cabernet Franc en Merlot. Il Caberlot is dus geen assemblage van beide druiven, maar een wijn van één eigen druivenras. Dat maakt hem uitzonderlijk binnen Italië. De druif combineert donker fruit, kruidigheid, peper, florale tonen en stevige structuur, maar heeft tegelijk een heel eigen profiel dat niet makkelijk in een bestaande categorie past.

De wijngaarden van Podere Il Carnasciale zijn klein en worden met veel precisie bewerkt. De druiven komen van verschillende percelen, aangeplant op uiteenlopende bodems met onder meer zandsteen, galestro, klei en organische stof. Die variatie geeft de wijn meerdere lagen: rijp donker fruit, aardse tonen, kruiden, grip en aromatische diepte. De wijngaarden worden biologisch beheerd, met permanente begroeiing tussen de rijen en mechanische onkruidbestrijding. In de kelder worden de percelen afzonderlijk vergist in roestvrij staal. De alcoholische vergisting verloopt spontaan, waarna de malolactische omzetting plaatsvindt op barrique. De wijn rijpt vervolgens in Franse eikenhouten vaten, waarvan een aanzienlijk deel nieuw is. Alleen de partijen met de meeste structuur, intensiteit en karakter worden geselecteerd voor Il Caberlot.

Na de vatrijping wordt de wijn gebotteld op magnum en rijpt hij verder voordat hij wordt vrijgegeven. Dat grote flesformaat is een belangrijk onderdeel van de identiteit van Il Caberlot. Een magnum rijpt langzamer en gelijkmatiger dan een gewone fles, waardoor de wijn meer tijd krijgt om complexiteit, balans en verfijning te ontwikkelen.



Proefnotitie

Zwarte bes, braam, pruim, viooltjes, witte peper, tabak, leer en donkere chocolade, met stevige tannines en lange kruidige afdronk.

Drinken bij

Bistecca alla Fiorentina, lamsvlees, wild, gestoofd rund, truffelgerechten, paddenstoelen, oude Pecorino en gerijpte harde kazen.

Houdbaarheid

25 tot 40 jaar of langer, afhankelijk van jaargang en bewaarcondities. Jong krachtig, donker en kruidig. Met rijping ontwikkelt de wijn meer leer, tabak, gedroogde bloemen, truffel, specerijen en zachtere tannines.





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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