

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Colli di Salerno Montevetrano
<b>Jaartal</b>	2015
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2039
<b>Producent</b>	Montevetrano
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, uitgesproken mineraal, delicate tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Colli di Salerno
<b>Druivensoorten</b>	60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% aglianico
<b>Omschrijving</b>	<p>Dit domein, op zo'n 10 kilometer ten noordoosten van Salerno, is eigenlijk een buitenbeentje. Tot voor kort werd ook hier slechts een wijn, 'Montevetrano', geproduceerd. Deze krachtige doch verfijnde topper is wat atypisch, gelet op de blend van 60% cabernet sauvignon, 30% merlot en slechts 10% aglianico. Zijn internationaal karakter (denk aan een rijpe, smeuiige bordeaux) betekent echter geenszins een afbreuk aan zijn topkwaliteiten. Het fruit primeert ook op de houtlagering (12 tot 14 maanden winterslaap op vat), wat deze wijn van in zijn jeugd al bijzonder drinkbaar maakt. Kortom: bijzonder rijk, complex (heel mineralig) en intens, met tot slot een verbluffende afdrank.</p> <p>Met de jaargang 2011 werd een tweede wijn geïntroduceerd, die volledig losstaat van de eerste (dus geen tweede wijn à la bordeaux). De 'Core' is immers 100% aglianico en krijgt iets minder vatrijping (10 maanden). Ook hier dus voor ieder wat wils en in elk geval van de allerhoogste kwaliteit!</p> <p>De Montevetrano 2013 heeft een diepe kleur. De aroma's van bosbessen, braambessen en bloemen zijn complex. Hij is mondvollend en krachtig, met veel diepte. In de smaak komen de mineraliteit en oosterse kruiden naar boven. Zeer complex en verfijnd. Top!</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	San Cipriano Picentino (Salerno) in het zuidoosten van Campanië. Wijngaarden met klei- en kalkbodem, met zuidwestelijke oriëntatie. De bodem is bovendien rijk aan keien.
<b>Opbrengst</b>	5.000 wijnstokken / hectare - 7.000 kilo fruit / hectare
<b>Oogst</b>	De oogst van merlot start tegen eind september, begin oktober. Hierna wordt de cabernet sauvignon geoogst en de aglianico als laatste.
<b>Vinificatie</b>	De schilweking duurt 18-20 dagen in inox tanks waarbij regelmatig omroeren van de druivenmost zorgt voor een maximale kleurextractie. De alcoholische gisting, die nooit boven de 30°C plaats heeft, gebeurt in dezelfde inox tanks.
<b>Flesafsluiting</b>	diam
<b>Opvoeding</b>	10 maanden in Franse barriques (Allier-Never-Tronçais) waarvan de helft nieuw en de andere helft 1 jaar oud.
<b>Analytisch</b>	Alc: 13% vol
<b>Productie</b>	28.000 flessen
<b>Recensentscores</b>	James Suckling, jamesuckling.com: 98

