



SAUTER

WIJNEN



San Felo Lampo 2021 Morellino di Scansano DOC

Kleur

Krachtig en diep robijnrood – transparante superkleur.

Neus

Geroosterde, gebrande vruchten, subtiel houtteer, lapsong souchan thee. Eigenzinnige expressie.

Smaak

Verfijnde aanzet met spectaculaire ontwikkeling in de mond naar een buitengewoon smaakkrachtige en contrastrijke materie met een stevig tanninegehalte en een zekere, maar goed versmolten warmte (alcohol). Een Sangiovese met de karakteristieken van een Nebbiolo (Barolo) – uitgesproken Italiaans dus en te genieten in combinatie met proteïnerijk culinair tegenspel.

Bodem

Wijngaarden op 150 tot 180 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat voornamelijk uit zandsteen en is vrij homogeen.

Vinificatie

Na meermaals zorgvuldig proeven van de druiven, worden deze geplukt op het moment dat de tannines optimaal zijn (fenolische rijpheid van de druiven). Na aankomst in de kelder, worden de druiven voorzichtig ontsteeld en vergist in RVS-cuves bij 30 graden C. De wijn rijpt vervolgens 15 tot 18 maanden in barrique.

Culinair

Uitgesproken culinaire wijn: La Costata di Fassona di Razza Piemontese (entrecote op z'n Italiaans), Ossobuco alla Milanese.

Druif/Druiven

90% Sangiovese en 10% overige druivensoorten.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2031

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75