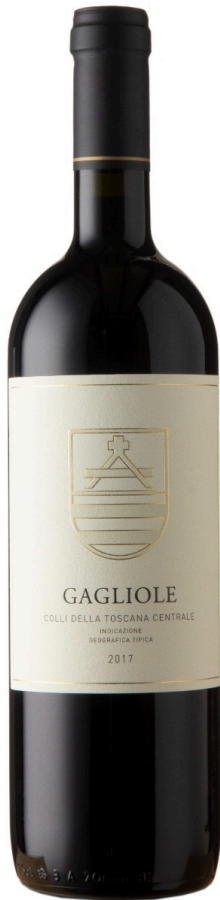




SAUTER

WIJNEN



## Gagliole 2017 Colli della Toscana Centrale IGT

### Kleur

Licht geëvolueerd, robijnrood met de schakering rode uien schil (pelure d'oignon).

### Neus

Fraaie en authentieke Sangiovese-expressie op het niveau van de allerbeste chianti's. Discreet omlijst door verleidelijke houtgeuren, maar dit hout blijft ruim voldoende ondergeschikt aan het boeket: leer, acacia-honing, tonkaboon, houtteer, pure chocolade, kastanje (hout) en de roostergeuren (koffiebonen).

### Smaak

Een hechte, vruchtvlezige en contrastrijke materie met een fluwelen textuur. Gedoseerd geconcentreerd met een goede balans dankzij de fijne wijnzuren die de gewenste frisheid en een goed waarneembare dynamiek in de smaak brengen. Smaakvolle, pikant "zoete" tannines en een zeer royale lengte. Gespierd Italiaans raspaard.

### Bodem

Wijngaard gelegen op 450-500 meter boven zeeniveau, georiënteerd op het zuid-zuidwesten. Aanplant: 5000 stekken per hectare. De bodem bestaat uit kiezelrijke klei en leem.

### Vinificatie

Na de handmatige oogst worden de druiven in kleine kratten naar de wijnmakerij vervoerd waar een strenge controle op het oogstmateriaal wordt uitgevoerd. Vergisting van de gehele trossen, deels in vaten, deels in foeders. Rijping gedurende 18 maanden in Frans eiken (20% nieuw, 80% eenmaal eerder gebruikt). Na de rijping op vat volgt een flesrijping van tenminste 6 maanden.

### Culinair

Heerlijke, contrastrijke dinerwijn met breed culinair potentieel: Bistecca alla Fiorentina, wildzwijn, reerug, wilde duif vrijwel alle gerechten die vragen om een degelijk geprofileerde rode wijn.

### Bruikbaar

2022

### Houdbaar

2032

### Alcohol percentage

14%

### Inhoud

0,75