



SAUTER

WIJNEN



Pietramore 2021 Montepulciano d'Abruzzo Superiore DOP

Kleur

Hechte donkerpaarse kleur met een haast zwarte kern.

Neus

In eerste instantie wat gesloten neus, maar na enkele minuten ruim contact met zuurstof, komt de ware aard naar boven... Volop tonen van zwart en donkerrood fruit, zowel in verse als in gedroogde vorm, maar ook confiture (kers, bramen). Gedroogde vijgen, koffie, de puurste chocolade en een zweem van lavendel en rozemarijn.

Smaak

Hechte materie, compact en echt vlezig. Wijn met behoorlijk wat vlees op de botten. Voorbeeldige driehoeksverhouding tussen tannines, sap en zuren. Die laatste zijn vrijwel niet waarneembaar, maar wel degelijk aanwezig. Zonder zuren zou dit log en massief worden, maar daar is zeker geen sprake van. Uitnodigende wijn! Alcoholpercentage is met 14,5% niet gering, maar te verantwoorden voor de herkomstregio; bovendien is het geheel 'geabsorbeerd' in de wijn en niet als zodanig herkenbaar.

Bodem

Tenuta Pietramore ligt in de regio Abruzzo en om wat preciezer te zijn in de provincie Chieti. Aan de oostkant profiteert men hier van de verkoelende invloed van de Adriatische kust en aan de andere kant wordt het gebied als het ware beschermd door de Apenijnen.

Vinificatie

Na de handmatige oogst volgt de zachte persing inweking die, afhankelijk van de jaargang, 7 tot 15 dagen in beslag neemt. Dan wordt de zogenaamde 'methode saignée' wordt toegepast. Dat houdt in dat nog voordat de alcoholische vergisting begint, de wijnmaker zo'n 15 a 20 % van het sap laat weglopen (letterlijk: bloeden). Zo wordt een hogere mate van concentratie verkregen in het deel dat achterblijft in de cuve. De wijn wint hierdoor fors aan smaakkracht! Na de alcoholische vergisting volgt 6 maanden rijping in RVS cuves; aansluitend nog eens 2 maanden flesrijping alvorens de wijn de markt op komt.

Culinair

Dergelijk rood is breed inzetbaar, maar zonder meer heel goed te combineren met basale, smaakvolle gerechten uit de Italiaanse keuken: zacht gesmoord kalfsvlees, rijke pasta's met vlees. De durfal schenkt 'm iets koel bij inktvis van de grill.

Druif/Druiven

100% Montepulciano.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75