



Agri Segretum Marmocchio 2016

WEELDERIGE & VERFIJNDE TANNINES
ZWART FRUIT | GROTE LENGTE | MINERAAL

PROFIEL



DOMEIN
Agri Segretum



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
80% Sangiovese en
20% Sagrantino



GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2029

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij stoofpotjes, haarwild, gegrild en gerijpt vlees.



KAAS

Pecorino kazen

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De biologisch geteelde druiven worden met de hand geplukt. Aangezien beide druivenrassen op een ander tijdstip hun optimale rijpheid bereiken worden ze apart geplukt. De druiven ondergaan de alcoholische fermentatie in inox tanks, dit proces komt op gang door de inheemse testen. Het sap blijft gedurende 30 dagen in contact met de schil. Nadat de wijn van zijn schillen is ontdaan wordt hij in 500 liter vaten uit Franse eik geplaatst waar hij gedurende 15 maanden rijpt. Tot slot rust de wijn nog 15 maanden op fles in de kelders van het domein.



WIJNGAARD

De druiven komen van een 5,5 hectare grote wijngaard op een zonovergoten Zuidwestelijk georiënteerde helling die zo'n 300 meter boven zeeniveau ligt. De Sangiovese en Sagrantino druiven komen van rij 110 tot 148. Hun terroir bestaat uit kalksteen en klei. De ranken zijn in 2008 aangeplant er staan er zo'n 5,500 per hectare. De opbrengst bedraagt 1,2 kg per stok en dit resulteert in een rendement van 60 hl per hectare.

WIJNBOUWER: AGRISegretum

Agri Segretum is het verhaal van Lorenzo De Monaco & Eileen Holland, een Amerikaans-Italiaans koppel dat nauw verbonden was met Boston maar die 20 jaar geleden in Collazzone in Umbria hun nieuwe thuis hebben gevonden. In 2008 zijn ze gestart met de aanleg van hun 5,5 hectare grote wijngaard op een zonovergoten helling die zo'n 300 meter boven zeeniveau ligt. Het was toen in de mode om Bordeaux druiven zoals Merlot en Cabernet Sauvignon aan te planten, maar ze hebben een zeer bewuste keuze voor regionale druiven gemaakt. Het leeuwendeel van de aanplantingen bestaat uit Sangiovese ranken. Naast deze iconische druif verbouwen ze ook Sagrantino en kleinere hoeveelheden Colorino en Malvasia Nera. De Sagrantino druif is een echt streekproduct uit Umbria en wordt in Europa bijna uitsluitend rond de heuvels van Montefalco geteeld. Deze druif is gekenmerkt door een vrij dikke schil en een hoog suikergehalte. In 2015 hebben ze met Incrocio Manzoni Bianco en Grechetto hun eerste rijen witte druivenrassen aangeplant. Agri Segretum kiest heel bewust voor een organische wijnbouw waarbij al het werk in de wijngaard manueel gebeurt. Agri Segretum biedt een ideale kans om eens te zien wat de Sangiovese druif buiten Toscana kan tonen. En via hun Cru HTH krijg je zelfs de optie om een monocépage van de Sagrantino druif te proeven!

LOCATIE



LAND
Italië

REGIO
Umbria

APPELLATIE
Todi



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
warme/hete zomers

