

La Selva Bianco Sangiovese 2024

IGT Toscana - Toscana - Italië



domein

In 1978 koopt Karl Egger, ondernemer in München, een vervallen domein van 7 ha in Maremma, Toscane. Deze man heeft een jazz-platenlabel opgericht en verkocht zijn keten van elektronica winkels. Hij heeft niets van ervaring in landbouw. Zijn oorspronkelijk doel hier? Smakelijke tomaten produceren zonder chemische stoffen. Hij wordt uitgelachen door zijn Italiaanse burens en zoekt hulp bij gelijkgezinden. Met vallen en opstaan start een productie van groenten en fruit. De eigenaar wordt mede-oprichter van Naturland, een intussen welbekend bio-label in Duitsland. De productie van wijn start in 2003 met de bouw van een winery. Vandaag is Karl Egger met pensioen maar zijn domein La Selva is uitgegroeid tot 800 ha en is een voorbeeld domein voor biologische productie.

<https://www.laselva.wine/en>

omschrijving

Strogele kleur met roze schijn. Fruitige aroma's en zacht van smaak met een goede frisheid.

wijngaard

De wijngaard bevindt zich in Magliano in Toscana, provincie Grosseto, op 6 km van de Middellandse Zee. De bodem bestaat uit klei, rijk aan mineralen en kalk. De wijngaard is aangeplant in 2002.

kelder

Omdat er witte wijn van rode druiven gemaakt wordt, is een onberispelijke staat van de druiven noodzakelijk. De druiven worden manueel geplukt half september en meteen geperst. Enkel de eerste, zachte persing kan gebruikt worden. De wijn gist gedurende twee weken in inox bij 15°C. Na zes maanden rust op tank wordt de wijn gebotteld. De gemiddelde productie is 12000 flessen per jaar.

druivensoorten

sangiovese: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij aperitief, salades, pasta's, eiergerechten, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, gevogelte (kip, kalkoen),

analyse

alcohol: **13% Vol.**