



Gagliole Valletta 2017 Toscana IGT

Conclusie

Dit benadert de drie- tot zesmaal duurdere Super-Tuscans. De combinatie van Sangiovese en Merlot pakt ook hier wonderlijk goed uit.

Land

Italië

Bodem

Wijngaarden gesitueerd op een hoogte van 450 tot 480 meter met een zuidelijke en zuid-westelijke oriëntatie. De bodem is leem verlucht met de poreuze en verpulverde Toscaanse rotsteen (Galestro). 5000 stokken per ha.

Vinificatie

Handgeplukte druiven na eerdere productie reducerende passages (groene oogst: 2x) en een extreem strenge selectie (sortering). Ontstelen en kneuzen – de gisting geschiedt in eikenhouten, conische eikenhouten gistkuipen. Rijping gedurende 14 maanden op okshoofden (225 liter) van eersteklas Frans eiken. 70% nieuw, 30% gebruikt.

Druiven

Sangiovese en Merlot

Kleur

Diep rood met een scharlaken rode schakering.

Neus

In eerste instantie een forse houtdominantie, maar gezien de prille fase waarin we de wijn proeven is dat allesbehalve wonderlijk. En dat het hout van superieure kwaliteit is, spreekt voor zich bij Gagliole. Volop cederhout en roostertonen dus, maar ook tabaksblad, mocca, gedroogde vijgen en de puurste chocolade. Enorme ontwikkeling in het glas; decanteren verplicht.

Smaak

Genereuze, vloeiende aanzet en de wijn neemt direct beslag van de gehele mond. Opvallend hoe het hout al zo fraai versmolten is op deze jeugdige leeftijd. Haast zoetrijpe tannines waardoor het echt bijna onweerstaanbaar wordt. Contrastrijke finale met volop reliëf. Een finale bovendien zonder einde...

Inhoud/Alcohol

0,75 L / 14%

Culinair

Hoogwaardige en toch breed inzetbare karakter-eetwijn. Combineren met lamsrug, orgaanvlees en vleugelwild. Dit is een rode wijn die, ondanks de serieuze structuur, toch heel goed tot uitdrukking komt bij krachtige visgerechten: op de huid gebakken harde vis, verse inktvis van de rooster.

Bruik-/Houdbaar

2020 / 2030

Beoordelingen

Robert Parker: 92/100

La Revue du Vin de France: Nee

Gambero Rosso: Nee

Wine Spector: Nee

Jancis Robinson: Nee

Bettane + Desseauve: Nee