# Podere Ritorti, Bolgheri DOC, I Luoghi

*Deze Bolgheri Rosso belichaamt het ambachtelijke erfgoed van Stefano Granata en Paola De Fusco, die een familiepassie hebben omgezet in een uitzonderlijke wijn. Het is een evenwichtige assemblage van Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot en Syrah, die de kracht van de Bordeaux-druivensoorten combineert met de finesse van het Toscaanse terroir, voor een resultaat dat zowel genereus als elegant is. Deze wijn is trouwens ontstaan op het landgoed Castagneto Carducci. “Podere Ritorti” ontleent zijn naam aan de oude kronkelige wegen (“ritorti” in het Italiaans) die door de wijngaarden van de Toscaanse Maremma liepen.*

**Oorsprong:** De wijngaarden, die met een hoge dichtheid op kleiachtige en steenachtige bodems zijn aangeplant, profiteren van een mediterraan klimaat dat wordt getemperd door de zeewind. Deze bevoorrechte ligging, tussen Bolgheri en Castagneto Carducci, zorgt ervoor dat de druiven optimaal rijpen en een hoge aromatische concentratie bereiken.

**Druiven:** 80% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 5% merlot & 5% syrah

**Vinificatie:** De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig gesorteerd, waarna ze ongeveer 20 dagen lang op natuurlijke wijze fermenteren in roestvrijstalen tanks. De rijping duurt 14 maanden in Franse eikenhouten vaten, gevolgd door 10 maanden op fles voor een perfecte integratie van de aroma's en tannines.

**Degustatie:** De intense robijnrode kleur onthult een complexe neus van bramen, cassis en mirte, versterkt door vanille- en minerale tonen. In de mond verleidt hij met zijn zijdezachte tannines, harmonieuze structuur en een lange afdronk, gekenmerkt door aroma's van rood fruit en zoete kruiden.

**Bewaarpotentieel:** 3-8 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 16-18 °C

**Combinatie gerechten:** Perfect bij gegrild rood vlees, gerechten met paddenstoelen, pasta met rijke sauzen of gerijpte kazen. Zijn evenwichtige profiel en frisheid maken hem ook tot een ideale begeleider van mediterrane gerechten of gastronomische pizza's.