

ColleMassari - Rigoletto



*Wijnkennis
...Bonum Vinum Laetificat
(goede wijn verheugt)*



Het domein

Castello di ColleMassari bevindt zich aan de voet van de oude vulkaan Monte Amiata en bestaat uit een Etruskisch 12de-eeuws kasteel met omliggende wijngaarden. Broer en zus Claudio en Maria Tipa staan aan de basis van dit relatief jonge wijndomein (1998). Claudio was als wijnspecialist al tientallen jaren werkzaam in de Chianti-streek, maar de ambitie voor een eigen domein bleek te groot om te weerstaan. Inmiddels bezit de familie Tipa 4 domeinen: ColleMassari, Grattamacco (Bolgheri), San Giorgio (Brunello) en Poggio di Sotto (Brunello). Allemaal met naam en faam, biologisch gecertificeerd en gelegen op prachtige locaties. Ook de veelal kritische en traditionele wijnwereld loopt weg met de wijnen van Tipa en zijn moderne eco-stijl van wijn maken. Het gevoel voor de natuur vertaalt zich niet alleen in 100% biologische wijnen, maar ook in de energiezuinige opzet van de wijnkelders en respect voor de bossen en weilanden in de omgeving. Tipa is met recht en reden een rolmodel van de moderne wijnboer, een beroep dat weinig meer van doen heeft met een boerenbedrijf. Deze omwenteling komt de alsmaar stijgende kwaliteit van de wijnen ten goede, met behoud van de charme en typiciteit van het verhaal achter de wijn en de wijnmaker.

De Wijn

Appellatie: Montecucco DOC

Ligging wijngaard: De wijngaarden liggen verspreid op een hoogte van 320 meter.

Bodem: Door de diversiteit van de wijngaarden is de bodem zeer verscheiden en kunnen we deze opdelen in 5 verschillende bodemtypes: zandsteen, gravel, kalksteen, rode klei en leem.

Druiven: 70% Sangiovese – 15% Ciliegiolo - 15% Montepulciano.

Vinificatie: Klassieke vinificatie in inox cuves met temperatuurcontrole.

Opvoeding: 50% van de wijn rust gedurende 10 maanden in twee en drie jaar oude eiken vaten van 225 liter en 500 liter. Nadien volgt er nog een flessenrust van 6 maanden.



Wijnkennis proefnotities

Zicht: Intense, heldere en zuivere robijnrode kleur met licht gekleurde tranen.

Neus: Subtiel geurend glas waar voornamelijk de zoete kruiden en het frisse rode fruit komt opzetten. Prima verwevenheid van het hout en lichte aanwezigheid van de tabak en cacao.

Smaak: Een deel van de wijn heeft 10 maand vatlagering gekregen en dat maakt dat de houttoets zeer subtiel verweven zit in het geheel. Zacht en rond van smaak met verfijnde tannine en een zeer aangename aciditeit. Perfect in balans, en gezegend met een voldoende lange afdronk.

Ons oordeel

Rigoletto is een oerdegelijke wijn die model staat voor de karaktervolle en lekkere wijnen uit de Toscaanse Maremma. Hij zal bovendien een vriend zijn van zeer vele rode wijnliefhebbers door zijn toegankelijk karakter. Maar vergis u niet... Rigoletto is vooral een charmeur in al zijn facetten.

Potentieel: Hoewel de wijn al vlug toegankelijk zal zijn kan hij wel degelijk enkele jaren kelderrust verdragen. Wij raden u aan deze wijn te drinken tussen zijn 3^e en 6^e levensjaar.

Gastronomie: We bevinden ons in Toscane en één van de lokale specialiteiten is de Bistecca Fiorentina. Deze heerlijk gegrilde t-bone steak past dan ook als gegoten bij de Rigoletto. Je kan er evenzeer van genieten bij Pappardelle al Ragu di Cinghiale (pasta met ragout van everzwijn).