

San Lorenzo, di Gino wit '22



Fattoria San Lorenzo (Montecarotto) is in de derde generatie, met momenteel Natalino Crognaletti aan het roer. De grootvader produceerde alles zelf, zo ook de houten vaten van eigen boomgaarden. De vader van Natalino heeft vooral klonaal sterk werk geleverd en de wijngaarden op punt gesteld. Natalino is een meester in het ontwikkelen van een eigenzinnige stijl, die baseert op rijpheid van de druif, die biologisch/biodynamisch geteeld is. De witte wijnen zien geen hout, maar rijpen soms jaren op de fijne gist-resten. Voor de rode wijnen worden grote houten vaten gebruikt bij de cru's.

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Marche
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Marche bianco IGT
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+6 jaar
Serveer temp.	8°C
Druiven	100% verdicchio

VINIFICATIE

fermentatie in cement ong. 30 dagen, zonder temperatuurscontrole, indigene gisten, malolactische fermentatie doorgevoerd, 6 maanden op de fijne gisten.

OVER DE WIJNGAARD

verdicchio uit de Vigna Delle Oche cru zuidelijk gericht op 300/350m hoogte, groter kalkaandeel tussen de zanderige kleibodem, planten van minstens 50 jaar oud, latere oogst eind oktober meestal.