

Davidfonds - 08/02/19

## De MARKEN degustatie met Gido Van Imschoot

(degustatiecommentaar door deelnemer)

### Burello San Lorenzo – 2012 – ROOD – 14%vol

druif : 60% montepulciano 40% sangiovese

biologische wijn (biodynamisch); gisting in cementen cuves 3 maand; niet gefilterd, niet geklaard;  
rijping tot 2 jaar in grote fusten



donker paarsrood enige evolutie, tranen na walsen (hoog alcoholgehalte)

gekonfijte kersen, chocolade, drop, donker rijp fruit, kruidig, complex krachtige, pittige wijn, frisse zuren, houtsmak, rond en sappig, mooie tannines, aangename afdronk

eten: tomatengerechten, varkensvlees

prijs: € 15,00

te verkrijgen: Vintology Merelbeke



### Brecciarolo Gold Rosso Piceno Superiore - 2015 – ROOD

druif : 70% montepulciano 30% sangiovese 13,5%vol

koude maceratie, 4 weken in inox vaten, dagelijks opgepompt (remontage), 24 maand rijping op houten vaten



donker robijnrode kleur

immobiel niet zo krachtig, na walsen donker fruit, kruidig fruitig, volle krachtige wijn, aangename lichte tannines

eten: gevulde gefrituurde olijven, rundvlees, luxe pastagerechten

prijs: € 15,65

te verkrijgen: De Clerk Kortrijk





## Rêve Offida d.o.c.g. Pecorino – 2016 – WIT

druif : 100% pecorino

---

crio maceratie; eerste vergisting in inox vat, vervolgens 6 maand in  
barriques (50% nieuw)



strogel/goudgele kleur  
bloem, floraal, peer, hout invloed, exotisch fruit  
fris, fluwelig, fijn, aangenaam zuurtje

eten: pasta's met champignonsaus in de room

prijs: € 13,81

te verkrijgen: De Clerk Kortrijk



## Podium Garofoli – 2013 – WIT

druif : verdicchio 100% 13%vol

---

15 maand rijping sùr lie , rijping op inox vat



goudgele kleur  
zachte fruitneus, citrus, peer  
fraicheur, rond, kruidig , pittige smaak

eten: bouillabaisse

prijs: € 15,00

te verkrijgen: Vini Ronaldo Knokke en Vintology Merelbeke



## Vigna Cantico della Figura Andrea Felici – 2015 – WIT

druif : 100% verdicchio

---

biologisch, 12 maanden rijping sur lie, vergisting in cementen tanks, 6 maand rijping op fles



lichtgele kleur  
frisse wijn, citrus, subtiel bittertje in afdronk ...  
evenwichtig

eten: breed inzetbaar

prijs: € 23,50

te verkrijgen: Grappolo Torhout



## Campo della Oche Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Lorenzo – wit – 2013

druif : 100% verdicchio

---

biologisch, 12 maanden rijping sur lie, vergisting in cementen tanks, 6 maand rijping op fles



goudgele kleur  
abrikoos, gekonfijt fruit, amandel, peer  
krachtige wijn, aangename afdronk, versmolten zuurtje

eten: zeevis(soep)

prijs: € 21,50

te verkrijgen: Vintology Merelbeke

