

## Verslag wijn degustatie

### 21 mei 2015: UMBRIE (3 witte wijne en 8 Rode wijnen)

		Rangorde	Prijs (€)
CUSTODI – 2014 – Orvieto Classico secco – 12.5 % - WIT			
<b>kleur</b>	(licht) groengeel		7.10
<b>Geur</b>	Fris fruitig met toetsen vnl van citrus, gele appel, perzik en floraal		
<b>Smaak</b>	In aanzet frisse zuren, volfruitig met bittertje op einde		
<b>Conclusie</b>	Aangename wijn dit prijs – kwaliteit goed zit		
Spoleto DOC– 2014 – WIT – trebbiano druif			
<b>kleur</b>	(licht) groengeel		13.40
<b>Geur</b>	Eerste aroma's die vrijkomen vnl roze pompelmoes, waarna vol exotisch fruit (rijp fruit) - ananas		
<b>Smaak</b>	Vol fruitig, pompelmoes, goede zuren, bittertje op einde, mist evenwicht		
<b>Conclusie</b>	Vol maar mist een beetje finesse		
Grecodi di Renabianca IGT - WIT			
<b>kleur</b>	groengeel		16.50
<b>Geur</b>	Vrij gesloten bij aanvang, gevolgd door geuren van noten, amandel, boter (zekere vettheid)		
<b>Smaak</b>	Frisse zuren, noten, sappig, complexere wijn dan vorige - houtgelagerd		
<b>Conclusie</b>	Mooi voorbeeld van een Grechetto wijn met 2 maand houtlagering		
ROSSOBASTARDO Umbria IGT Rosso 2012, Signae - Cesarini Sartori, 13.5% - Druiven: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon en Sagrantino			
<b>kleur</b>	Kersenrood met lichte densiteit		12.95
<b>Geur</b>	Rood fruit, kers, vanille, krisch		
<b>Smaak</b>	Frisse aanzet, zoetig, tannines evenwichtig, vanille		
<b>Conclusie</b>	Aangename soepele wijn		
MONTEFALCO ROSSO DOC 2011, Perticaia, 75cl 14%VOL - Druiven: Sangiovese 70%, Merlot 15% en Colorino 15% Traditionele vinificatie bij gecontroleerde temperatuur gedurende 1 tot 2 weken, de wijn rijpt 12 maanden in roestvrije tanks en dan nog 6 maanden op fles			
<b>kleur</b>	Kersenrood met een duidelijk bruin randje (evolutie)		15.30
<b>Geur</b>	Vrij gesloten, rood fruit, kersen, aardse toetsen, cacao		
<b>Smaak</b>	Voldoende zuren, tannines zijn mild, chocolade toets		
<b>Conclusie</b>	Sappige wijn waarbij Sangiovese kenmerken duidelijk aanwezig zijn (frisse zuren, evolutie van de kleur...)		

## Verslag wijn degustatie

Benzo IGT Rosso – 2011 – 14%		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Kersenrood met (licht) bruin randje		16.00
<b>Geur</b>	Donker fruit, kruidig vanille, pruimen, chocolade, mokka		
<b>Smaak</b>	Sappig, goede zuren met verweven taninnes, mokka toetsen mild		
<b>Conclusie</b>	Door micro-bullage een zeer soepele wijn		
VILLA FIDELIA Rosso Umbria IGT 2010, Sportoletti, 75cl 15%VOL - Druiven: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 12 maanden barriques Allier, Tronçais en Nevers		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Donker kersenrood		19.90
<b>Geur</b>	Donkere pruimen, opgelegde kers, zoethout, tabak/leder (evolutie)		
<b>Smaak</b>	Zuren sterk aanwezig met lichte taninnes, matige afdronk		
<b>Conclusie</b>	wijn kwam gefragmenteerd over (niet versmolten)		
FRECCIA DEGLI SCACCHI Torgiano Rosso Riserva, DOCG 2009 BIO, Margaritelli, 75cl, 14%VOL 100% Sangiovese, lange barriquerijping		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Kersenrood, duidelijk bruin randje	<b>3 (19 p)</b>	24.30
<b>Geur</b>	Rood fruit, zure krieken, cassis, witte peper, evolutie (humus toetsen)		
<b>Smaak</b>	Sappige aanzet door zuren, rood fruit, ronde taninnes,		
<b>Conclusie</b>	Typische sangiovese		
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2009, Perticaia, 75cl 14,5%VOL - Druiven: Sagrantino 100%, 12 maanden Franse barriques en tonneaux.		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	(licht) kardinaalrood		32
<b>Geur</b>	Zwarte bes, kruidig, mokka, tabak geuren		
<b>Smaak</b>	Sappig, , kruidig, mokka, elegante taninnes		
<b>Conclusie</b>	Stevige wijn die nog tijd nodige heeft		
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 2006, Campo alla Cerqua, Tabarrini - Druiven: 100% Sagrantino, 30 maanden Franse barriques en tonneaux		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Kardinaalrood met bruin randje	<b>1 (40p)</b>	46.50
<b>Geur</b>	Vrij gesloten, donker fruit, toetsen van leder, kruidige aroma's		
<b>Smaak</b>	Sappige smaak, kruidige toetsen, mooie verweven tannines, mokka toets		
<b>Conclusie</b>	Zeer mooie wijn die nog ronder gaat worden de komende 2-4 jaar		
SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG - 2006, Perticaia, 375ml 15%VOL 100% Sagrantino 'Passito' is an Italian word to describe a wine-making process in which harvested grapes are placed in a dry ventilated room		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>

## *Verslag wijn degustatie*

(traditionally on straw mats) to dry into raisins before being pressed. The Sagrantino Passito of Arnaldo Caprai, is a tribute to a tradition that has dated back to the Middle Ages. The highly laborious process results in low yields, and the long maturation time produces one of the best results obtained from Sagrantino grapes.			
<b>kleur</b>	Heel donkere robijnrood	<b>2 (24p)</b>	28.5 (37.5 cl)
<b>Geur</b>	Sherry toetsen, opgelegde krieken, Voornamelijk Caramel, kruidige neus		
<b>Smaak</b>	Mooie brede evenwichtige wijn, gedroogd fruit, confituurtoetsen, caramel toets aangenaam aanwezig, stevige tannines , lange liquoreuse afdronk.		
<b>Conclusie</b>	Jammer genoeg was een van de 2 flessen "gekurk" maw een mix situatie in de groep		

*Commanderij  
Cuvée 2010 Asse*

