

AMPELEIA TOSCANE UNLITRO

HET ANDERE DOMEIN VAN ELISABETTA FORADORI

Aan het begin van dit millennium gaat Elisabetta Foradori twee uitdagingen aan: op haar domein in de Dolomieten start begint ze met biodynamisch bewerken van de wijngaarden en honderden kilometers van huis vindt ze in 2002 de ideale plek voor een 'nieuw' wijndomein. Haar doel daarmee is iets nieuws toevoegen aan de Italiaanse wijncultuur.

In de heuvels ten zuid-westen van Siena bij het middeleeuwse dorpje Roccatederighi koopt ze met twee vrienden een landgoed. In de jaren '60 van de vorige eeuw heeft het Zwitserse echtpaar Suter er twee wijngaarden met Cabernet Franc en Merlot-druiven geplant.

Elisabetta ziet de kwaliteit van die twee wijngaarden, de potentie in de bodemverschillen op de verschillende hoogtes van het landgoed en de biodiversiteit van bos, weiland, rotsen, olijfgaarden, struikgewas. Zij onderzoekt welke mediterrane druiven op de verschillende terroirs het best tot hun recht komen. Van de inmiddels 35 hectaren wijngaarden zijn er in de loop van de tijd een aantal met één cepage beplant zoals cabernet franc, alicante (grenache) en alicante bouschet.

Het domein werkt biologisch en start in 2009 met biodynamie. De dagelijkse leiding ligt bij dertigers Simona Spinelli en de vooruitstrevende wijnmaker Marco Tait. In samenspraak met Elisabetta is Macro met groot succes de weg van natuurlijk werken ingeslagen.

Essentie van Ampeleia is het uitdrukken van de originaliteit van het land in de wijnen. Om dit te realiseren gebruikt Marco steeds minder hout en meer beton en amforen. We zien de ontwikkeling sinds onze eerste jaargang 2009 van klassiek/rijp naar pure natuurlijkheid en krokante fruit-expressie nu. Heerlijk doordrinkbare wijnen!

UNLITRO



IGT Costa Toscana

Voor de helft alicante (grenache) met carignano, mourvedre, sangiovese en een beetje alicante bouschet

Terroir: zandbodem van de jongste en laagst gelegen wijngaarden, het dichtst bij de zee, op 200 meter hoogte (Ampeleia di Soto).

Maceratie 5 tot 7 dagen. Klein gedeelte maceraton carbonique. Opvoeding gedurende 6 maanden op beton. Gebotteld in een literfles

Proefnotitie

Lichtrode kleur. De geur opent met het walsen, fris, klein rood fruit, bes, framboos, kers en gedroogde kruiden. Florale tonen van rozenblaadjes en viooltjes. De smaak is sappig en rond met lengte met goed gebalanceerde zuren en aangename tannines. Verkwikkend, lichtvoetig, elegant, smaakvol en puur.

Website www.ampeleia.it