

Naam van de wijn: Chardonnay IGT Delle Venezia

Producent : Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming : Veneto, IGT Venezia

Druivensoort(en) : chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : Deze wijn komt van wijngaarden uit het heuvelachtige gebied rond Custoza (Verona) in het Zuidelijk deel van de regio Veneto. De bodem is afkomstig van gletsjers die hier miljoenen jaren geleden waren en gletsjerpun achterlieten wat bestaat uit grote rotsfragmenten veel kleine kiezels en stenen met daarover een grondlaag die later ontstaan is. Het is een goed gedraineerd en fossielrijke bodem. De neerslag is gematigd en zacht in een heerlijk mild Noord Italiaans klimaat. In de wijngaarden wordt de opbrengst relatief laag gehouden. De Azienda Agricola Gorgo van Roberto Bricolo is een stereotype van de nieuwe Italiaanse wijnbouw: traditionele, milieuvriendelijke wijnbouw, geen concessie aan de geldende modes, maar kwalitatieve wijnen met een eigen identiteit. Het wijnhuis zelf is prachtig gelegen en kunstzinnig, bijna avant-gardistisch versierd met marmeren platen.



Vinificatie (wijnbereiding) : De druiven worden goed rijp geoogst en ondergaan een korte inweking van enkele uren op hun schillen. De gisting is klassiek, met strikte temperatuurcontrole. Na de gisting rust en rijpt de jonge wijn nog 4 maanden in RVS tanks op zijn fijn bezinksel. Hierdoor ontstaat meer complexiteit.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Intens strogeel van kleur met gouden schitteringen. Een aangename frisse en ronde wijn met volle aromatische tropische fruitigheid maar ook een hint van verse peer. Subtiële mineralen tonen geven hem net dat extraatje smaakstructuur en daarmee complexiteit wat ook naar kruidigheid neigt. Sappige zuur/fruit balans in de finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: jong drinken.

Culinair advies : sushi en sashimi (voorzichtig met ingelegde gember en wasabi!), allerlei zeevruchten, kreeft met zachte paprika's op zijn Catalaans; gravad lax (gemarineerde zalm met dille), tonijn tartaar; couscous of spaghetti met vis en schelp/schaaldieren. Zachte, romige kazen.

Smaaktype : Fris, aromatisch, licht kruidig, rond en elegant.