

Naam van de wijn : Gorgo - Cà Nova

Producent : Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming : Rosso Veronese I.G.T.

Druivensoort(en) : Corvina Veronese 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : 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. De wijngaarden liggen ten noordwesten van Verona, in de regio Veneto. De karakteristieke witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stukken rots, rolkeien en humus met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. De neerslag is gematigd en zacht. In de wijngaarden wordt de opbrengst relatief laag gehouden.



Vinificatie (wijnbereiding) : Alleen de beste druiven worden handmatig geoogst als ze perfect rijp zijn. Bij binnenkomst worden de hele druiventrossen licht geperst voor de vergisting. Deze vindt plaats in temperatuur gecontroleerde RVS tanks. (Door de trossen niet te ontstelen krijgt de wijn wat meer smaakstructuur mee.) De wijn rijpt 12 maanden, deels in RVS en deels in barriques, en aansluitend ook op fles.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : De wijn heeft een mooie, paarsrode kleur. De frisse en zachte roodfruit-geuren van kersen en pruimen, afgewisseld door plezierige aroma's van de houtlagering, zijn beheerst en niet overdreven. In de smaak een volle en zachte fruitstructuur afgewisseld met kruiden en specerijen. De frisheid in de wijn ondersteunt alle geuren en smaken en zorgt voor een levendige beleving. Bewaren: drink de wijn binnen 4 jaar na de oogst. Serveren: op 17-18°C.

Culinair advies : bij een diversiteit aan pasta en vleesgerechten te serveren. Van gegrild tot gebraden en van gekookt tot gestoofd. Denk aan een ossobuco met een paddenstoelenrisotto en voor na het diner wat harde kazen als pecorino, taleggio, grana padano of parmigiano reggiano.

Smaaktype : Volle, elegante beleving met lichte houtrijping.

Glasadvies: Riedel Syrah