

Naam van de wijn: Moscato Rosa Di Monte Torre

Producent: Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming: Veneto IGT, Italië

Druivenras(sen): moscato rosa (rozenmuskaat)

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 waar de druiven voor deze Rosa Monte Torre vandaan komen liggen in het zuidelijke deel van Veneto. De karakteristieke witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stenen en rolkeien, met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. De neerslag is gematigd en zacht. Deze rozenmuskaat is een van de vele varianten van de muscat druif. Het wordt voornamelijk in Noordoost Italië verbouwd onder de naam moscato rosa of rozenmuskateller, omdat het heel karakteristieke rozen aroma's heeft. Het is geen gemakkelijke druif, mede omdat het door moeilijke bestuiving weinig volle trossen voortbrengt. De opbrengst is daardoor extra laag. Door te kiezen voor een wat hogere ligging op de Monte Torre heuvel (ca. 130 m boven de zeespiegel) verkrijgt men overrijpe en bijzonder aromatische druiven die een heel aangename, harmonieuze en mild frisse wijn geven.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden zeer laat geoogst. De gisting vindt plaats in RVS tanks waar het nog 5 tot 6 maanden na de oogst rust alvorens te worden gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende, heldere licht koraal roze kleur. Complex aromatisch, erg fruitig (rozijnen, pruimen, exotisch fruit, citroen...) met een karakteristieke rozen ondertoon. Bijzonder goed in balans, fluwelig zacht van structuur, verrukkelijk zoet maar niet plakkerig en vetzig dankzij de frisse ruggengraat die een zuiver en fris mondgevoel achterlaat. Serveren: 12-14°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Deze voortreffelijke zoete wijn behoeft geen extra begeleiding, het is wijn en dessert tegelijk. Overdaad schaadt hier echter niet, zeker niet bij (vooral niet te zoete) koekjes, amandelen en noten. Wie het liever in de sensuele contrasten zoekt zal op zijn wenken worden bediend met wat brokjes overjarige parmigiano reggiano of Reijpenaer XO...

Smaaktype: Fris, licht, elegant en aromatisch, zoet (80 g/l restsuiker).