

Naam van de wijn: Gavi

Producent: Cossetti

Herkomstbepaling: Gavi DOCG, Piëmonte, Italië

Druivenras(sen): cortese

Smaaktype: Droog, elegant, subtiel fruitig, zuiver en licht mineralig.

Glasadvies: Riedel Veritas of Vinum Viognier/Chardonnay, Riedel Sommeliers Mature Bordeaux



Wijnbedrijf: Het wijnbedrijf Cossetti ontstond in 1891 toen Giovanni Cossetti besloot om voortaan niet meer zijn druiven te verkopen aan handelaren, maar om zelf wijn te gaan maken. Hij deed dit op het familie domein Azienda Agricola San Colombano dat bij het dorpje Castelnuovo Belbo in Piëmonte ligt. Cossetti houdt duidelijk vast aan traditioneel wijn maken en innoveert daar waar het verbeteringen oplevert zonder dat dit de authenticiteit van de wijnen verandert. Door de jaren heen heeft Cossetti laten zien dat het een belangrijke Barbera producent is, veel van de Barbera d'Asti "Nizza" wijngaarden liggen letterlijk rondom het wijnhuis Azienda Agricola San Colombano. Daarnaast heeft Cossetti regelmatig wijngaarden gekocht in diverse Piëmontese wijngebieden waarmee het met de huidige 25 hectare een voor de streek relatief grote producent geworden is en ondertussen een goed gevulde en niet geringe portfolio heeft met namen als Gavi, Barolo en Barbaresco. Daarnaast presenteert Cossetti met Solbrí een reeks van betaalbare kwaliteitswijnen met de lagere herkomstbepaling Piemonte DOC. De DOCG Gavi is afkomstige van wijngaarden, die beplant zijn met de lokale druif cortese, die gesitueerd zijn rond het stadje Gavi dat in het zuidoosten van Piëmonte ligt richting Genua.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië ligt tussen diverse bergketens die het gebied beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status. Uit het district Langhe komen de Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië. De wijngaarden met nebbiolo druiven van de DOCG Barolo liggen bij het middeleeuwse stadje Alba tussen de 250 en 450 meter hoogte. Piëmonte wordt regelmatig vergeleken met de Côte d'Or in de Bourgogne. Beide gebieden hebben namelijk een landklimaat en staan bekend om een enkel rood druivenras die wijnen van wereldniveau geven met kenmerken van een lichte kleur en een delicate smaak. Daarnaast wordt er zowel in de Côte d'Or als in Piëmonte met het gebruik van afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden puur op terroir gewerkt.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er voorzichtige pneumatische persing van de druiven plaats, waarna het sap 12 uur lang rust om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuur gecontroleerd (15-17°) een alcoholische fermentatie plaatsvinden op roestvrijstalen tanks, met aansluitend een volledige malolactische gisting en rijping op de lies eveneens op rvs-tanks. Na ruim ongeveer zes maanden jaar wordt de wijn geassembleerd en indien nodig geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder zeer licht strogeel van kleur. In de neus elegante aroma's van grapefruit, rijpe peer en veldbloemen. In het smaakpalet tonen van geel steenfruit en mineralen, die gepaard gaan met een opvallend zacht ziltige afdronk met subtiele nerveuze zuren. Serveren: 9 tot 11°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Perfect als aperitief en verder bij o.a.: oesters, forel met amandelen, kabeljauw met venkel en spaghetti vongole.