

Naam van de wijn: Aurosia Pinot Grigio

Producent: Gruppo Cevico Soc. Coop. Agricola

Regio: Emilia-Romagna, Italië

Druivenras(sen): pinot grigio.

Smaaktype: droog, licht, fruitig, elegant en zacht fris.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, tapas, barbecue, gegrilde forel, salades, pastagerechten, vegetarische lasagne en milde vis- en groentegerechten uit de Aziatische keuken.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.

Wijnbedrijf: Cevico, gevestigd in Emilia-Romagna, is een van de allergrootste wijnproducenten van Italië. De visie van het bedrijf is om een omgeving te creëren waarin de mens, het land en de wijn in totale harmonie met elkaar zijn, met gemotiveerde en tevreden wijnmakers die met respect voor de natuur en zonder gebruik van onnodige chemische producten een smakelijke wijn maken.

Regio: In het noorden van Italië ligt de regio Emilia-Romagna, de samenvoeging van de districten Emilia en Romagna, vanaf de Adriatische Zee als een langwerpige strook tussen de rivier de Po en het gebergte de Apennijnen tot aan de regio Ligurië bij de Middellandse Zee. Een zeer groot deel van de oppervlakte van Emilia-Romagna behoort tot de Povalakte waar zich ook de meeste wijngaarden bevinden. Een gebied dat plat is en zeer hete zomers kent en natte en mistige winters. Niet de meest ideale omstandigheden om kwaliteitswijnen te maken, iets dat ook blijkt uit de enorme wijnproductie waarvan het grootste deel niet eens geklasseerd is als DOC, laat staan als DOCG. Er is ook een groot verschil in wijncultuur tussen de beide districten. In Romagna werkt men grotendeels met de sangiovese druif en het klassieke wijn maken, maar ook modern gemaakte wijnen voor alle dag. Dan zijn het vrijwel altijd wijnen met de eenvoudiger herkomstbepaling IGT (Indicazione Geografica Tipica) die dan vaak blends zijn van druivenrassen als sangiovese met o.a.: merlot, barbera, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, negretto en pinot nero.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus worden de druiven geoogst. In de vinificatiekelder krijgen deze direct 12 uur lang een koude (10°C) schilweking voor meer aroma-extractie. Aansluitend worden de druiven pneumatisch geperst en laat men het sap 14 dagen lang een temperatuur-gecontroleerde (15°C) alcoholische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor rijping, zonder dat de malolactische gisting zich voltrekt. Na ongeveer 4 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en onder geheel steriele omstandigheden gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van limoenschil, peer en meloen. In het smaakpalet tonen van rijpe appel en een hint van tropisch fruit, die gepaard gaan met een afdronk met frisse zuren.