

Naam van de wijn: LUME Trebbiano d'Abruzzo

Producent: Azienda Vinicola I Lauri

Herkomstbepaling: Abruzzo, Italië

Druivenras(sen): trebbiano d'abruzzo

Wijnbedrijf: In 2001 werd in het al ruim tweeduizend jaar oude stadje Loreto Aprutino in de regio Abruzzo de Azienda Vinicola I Lauri opgericht door de familie Di Ponte. De naam I Lauri verwijst naar uitgebreide bossen met laurierbomen die in een ver verleden de 600 meter hoge heuvel waarop Loreto Aprutino ligt, omringden en het werd toen ook de bijnaam voor de bewoners van het stadje. Het streven van Azienda Vinicola I Lauri is het produceren van betaalbare kwaliteitswijn met gebruik van o.a. de lokale druivensorten montepulciano d'abruzzo en de trebbiano d'abruzzo. Druivenrassen die juist vaak voor de productie van goedkope bulkwijnen worden gebruikt, maar Azienda Vinicola I Lauri is een van die wijnproducenten die, met wijngaarden op een hoogte van 300 meter en met de juiste kalkrijke bodemsamenstelling, drastische snoeimethodes, rendement beheersing en moderne vinificatie apparatuur, bewijzen dat wijnen gemaakt van de montepulciano d'abruzzo en de trebbiano d'abruzzo, de dertien in een dozijn moeiteloos kunnen overstijgen. Daarbij wordt Azienda Vinicola I Lauri nog eens extra geholpen door het microklimaat in dit deel van de Abruzzo. De wijngaarden liggen relatief dicht bij de Adriatische zee en krijgen tegelijkertijd de nodige verkoeling van avondwind uit het Apennijnen gebergte, nachtelijke afkoeling die zeer belangrijk is voor het behoud van de juiste zuurgraad en de ontwikkeling van rijpere en complexere aroma's. Van 32 hectare aan wijngaarden produceert Azienda Vinicola I Lauri met duurzaamheid hoog in het vaandel, bijvoorbeeld een prosecco en een spumante, witte wijnen van pecorino en trebbiano d'abruzzo en rode wijnen van montepulciano d'abruzzo. Bij de witte wijn LUME Trebbiano d'Abruzzo verwijst Lume, dat licht betekent, naar de ligging van de wijngaarden die optimaal van het zonlicht profiteren.



Regio: De regio Abruzzo ligt in het midden van Italië tussen de Adriatische Zee en het Apennijnen gebergte, grenzend in het noorden aan Marche en Molise in het zuiden. Het geniet vooral bekendheid vanwege de bergen en overdonderende natuur, de regio herbergt zelfs drie belangrijke nationale parken: Majella, Abruzzo en Gran Sasso-Laga. Abruzzo heeft landinwaarts in de bergen duidelijk een landklimaat dat al snel richting de kust verandert in een mediterraan klimaat. Dit gecombineerd met de grotendeels kalkhoudende bodem van de kuststrook maakt dit gebied van groot belang voor de wijnbouw en waar van oudsher voornamelijk gebruik wordt gemaakt van de inheemse soorten trebbiano d'abruzzo en montepulciano d'abruzzo. Naast vier DOC's is slechts een DOCG in Abruzzo te vinden, de in het noorden gelegen DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind augustus worden de druiven geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na directe pneumatische persing een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat deze zonder de malolactische gisting te laten voltrekken voor enkele maanden rijpen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder strogeel van kleur. In de neus elegante aroma's van citrus, appel en wat kruidigheid. In het smaakpalet wederom citrusvruchten, perzik met een afdronk met goede zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, op een terras, strand en barbeque. Salades, geroosterde vis en vissoep.

Smaaktype: Droog, medium vol, fris en fruitig.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling