

Naam van de wijn: Il Grigio Spumante Brut

Producent: Eugenio Collavini Viticoltori

Herkomstbenaming: Friuli

Druivenras(sen): chardonnay en pinot grigio

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Friuli is misschien wel een van de meest onderschatte wijnggebieden ter wereld! In het bijzonder het oostelijke deel, de heuvels van Friuli (Colli Orientale del Friuli) maar ook de lager gelegen gebieden net daaronder, bieden een grote verscheidenheid aan bodemtypes en structuren, zeer geschikt voor de wijnbouw. Het milde klimaat maakt van Friuli een waar wijnbouwparadijs.



Vinificatie (wijnbereiding): de ontsteelde druiven worden zacht geperst zonder voorafgaande inweking. De tweede gisting vindt plaats in afgesloten RVS tanks bij een temperatuur van 14°C waarna de jonge wijn 5-6 maanden in contact met de gistcellen in de tanks blijven (méthode 'cuve close' of 'charmat'). Hierdoor verkrijgt men een complexe en zeer zuivere wijn.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere strogele kleur met een groen zweempje. Fijne, aanhoudende en regelmatige mousse. Frisse en uitgesproken neus van appel en peren, ondersteund door belegen nuances van gist. In de mond rond en beschaafd aromatisch en elegant. Licht verteerbaar, circa 11,5% alcohol. Serveren: 8-10°C, het liefst in een Riedel glas van de Vinum serie, chardonnay 416/15. Bewaren: koel (< 15°C) en donker bewaren, jong in zijn fruit drinken.

Culinair advies: klassiek en verfrissend als aperitief, al dan niet vergezeld door amuses op basis van vis, oesters of andere lekkernijen van de zee. Eveneens aanbevolen bij de lunch, met Italiaanse vleeswaren (San Daniele ham!). Verrassend, dorstlessend en mondzuiverend bij zeevis uit de oven en groenteschotels.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: veelvuldig bekroond als 'beste Italiaanse spumante' door o.a. Gambera Rosso. Tweevoudig winnaar van de Volkskrant champagne (!) test.

Smaaktype: Fris – licht en elegant