

Naam van de wijn: Castello dei Rampolla - Vendemmia Tardiva Trebianco

Producent: Castello dei Rampolla

Regio: Toscane

Druivenras(sen): Sauvignon blanc 60%, chardonnay 25%, gewurztraminer 15%.

Smaaktype: Zoet, vol, rijk, intens, complex en licht kruidig.

Culinair advies: Tarte tatin, amandeltaart, crema catalana, gedroogde dadels en vijgen en blauwschimmelkazen als Roquefort en Erborinato di Pecora Val Pusteria.

Glasadvies: Riedel Vinum Port, Riedel Sommeliers Vintage Port.

Bewaarcapaciteit: Tot 15 jaar na oogst.

Serveertemperatuur: 12 tot 14°C.



Wijnbedrijf: Dit wijnhuis heeft wereldwijd furore gemaakt met zijn cabernet sauvignon cuvées, IGT wijnen zoals de absolute topper Vigna d'Alceo. Deze topwijnen zijn helaas zeldzaam en zeer kostbaar. Voor de Italiaanse markt en gelukkig ook voor de liefhebbers van Italiaanse wijnen buiten Italië, produceert Castello dei Rampolla eveneens een prachtige, traditionele chianti classico en een vendimmia tardiva trebianco. De bodem bestaat uit verweerde 'galestro'. Galestro is een typische Toscaanse rots, grijs van kleur, die snel tot grof zand verweert zodra het bovengronds komt. Van deze droge, arme en losse bodem komen de mooiste Toscaanse wijnen.

Regio: Met een overdaad aan kunst en cultuur in steden als Florence en Siena, prachtige uitgestrekte heuvelachtige landschappen met cipressen, wijngaarden, middeleeuwse dorpjes en olijfbomen en de befaamde Chianti wijn, is Toscane een streek die voor velen aan het cliché voldoet van het Italiaanse goede leven. Toscane ligt in het hart van Italië aan de Middellandse Zee, grofweg tussen de Po vlakte en Rome. Aan de kust heeft het een mild mediterraan klimaat en in de heuvels, waar zich de betere wijngaarden bevinden, een gematigd klimaat. Dus warme zomers, tamelijk koude winters en voldoende neerslag. De bodemsamenstelling bestaat veelal uit kalk, klei vermengd met zand, mergel of turfsteen. Het is het wijngedebied waar de rode sangiovese druif heer en meester is en verantwoordelijk is voor DOCG's als, Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Carmignano en Vino Nobile di Montepulciano.

Wijngaard & Vinificatie: De Vendemmia Tardiva Trebianco van Castello dei Rampolla wordt gemaakt van ingedroogde en door nobele rotting aangetaste druiven die geoogst worden in verschillende plukgangen tussen midden oktober en eind november. Na de handmatige oogst, waarbij streng geselecteerd wordt, worden de druiven in de vinificatiekelder meteen uiterst delicaat geperst, waarna het sap in een roestvrijstalen tank een temperatuurgecontroleerde (18-20°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaat. Na ongeveer 8 maanden rijping op de fijne 'lie' wordt de wijn ongeklaard en ongefilterd gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Fonkelend goudgeel van kleur. In de neus aroma's van gekonfijte perziken, nectarines, gele pruimen, karamel en geroosterde noten. In het smaakpalet tonen van zeer rijp geel steenfruit, abrikozenjam, honing en amandelspijs, die gepaard gaan met een lange rijke afdrank met de goede zuren, die enigszins gemaskeerd worden door de zoetheid van de wijn.