

Naam van de wijn: Il Templare

Producent: Montenidoli

Herkomstbenaming: IGT Toscana

Druivensoort(en): vernaccia, trebbiano, malvasia bianca, sémillon, verdicchio, grechetto

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Montenidoli is de naam van de heuvel waarop de wijngaarden van het domein liggen. Het betekent letterlijk 'de heuvel van de kleine nesten'. Alle druiven van dit huis komen van de eigen wijngaarden. Het staat met gepaste trots op het etiket vermeld in het Italiaans: 'Sono Montenidoli'. Hier werkt men met druivenrassen die traditioneel al lang in deze streek voorkomen. Elke wijn van Montenidoli is een perfecte vertolker van zijn terroir en druivenras. Stuk voor stuk zijn het wijnen met een eigen karakter, een grote aromatische kracht, veel smaak en een elegante minerale ondertoon. Dat laatste komt van de bijzondere bodemtypes. De top van de heuvel bestaat uit oeroude gronden van het Trias tijdperk, de oudste in Toscane, rijk aan mineralen en zeer geschikt voor rode wijnen. Op de flanken bestaat de bodem uit lagen kalksediment, herinnerend aan de tijd waarin grote delen van Toscane door de Ligurische zee werden bezet. Een perfecte bodem voor witte wijnen. Al honderden jaren voor onze jaartelling hadden de Etruskers Montenidoli ontdekt voor de wijnbouw. Later waren het de Romeinen en nog later de Tempeliers die hier de wijnbouwtraditie voortzetten. De wijngaarden van het domein liggen op de westelijke flanken van Montenidoli, gericht op het oosten. Ze vangen als eerste het ochtendlicht op en worden wakker met de zon. De druiven worden biologisch geteeld, de wijngaarden hebben hier nooit chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest gekend.



Vinificatie (wijnbereiding): De hele vegetatieve cyclus van de wijnranken wordt uiterst nauwkeurig gevolgd om alleen volrijpe druiven van de beste kwaliteit te produceren. De trossen worden met de hand geplukt en in kleine kisten vervoerd. Bij aankomst in de kelders worden de ontstelde druiven gekoeld en ingeweekt. De temperatuur en duur van zowel de alcoholische als malolactische gisting worden permanent onder controle gehouden. 'Il Templare' wordt gemaakt van alle witte druiven die nog te vinden zijn in de oude wijngaarden van het domein. Het wordt op hout vergist en opgevoed op dezelfde wijze als de miswijn van de oude Tempeliers van Montenidoli.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Zeer complexe, rijpe neus van citrusvruchten, wilde kruiden en een 'kusje' van het hout. Vet en warm in de aanzet, fris, elegant en mineraal in de mond, delicate finale met een aangenaam licht bittertje na. Serveren: 12°C. Bewaren: jong drinken of enige jaren opleggen.

Culinair advies: Zalm, paling, stokvis, klipvis, tonijn, zoetzure en/of gefrituurde gerechten.

Eerbewijs: Alle negen wijnen van Montenidoli genieten binnen en buiten Italië grote faam. Bij de toekenning van de prestigieuze '3 bicchieri' van Gambero Rosso in 2006 luidde de begeleidende motivatie als volgt: "Deze wijnen spreken de taal van hun terroir. Ze zijn totaal anders dan de rest, met hun klassieke geur en smaak, niet altijd even gemakkelijk, maar werkelijk uniek"

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping