

Naam van de wijn: B.IO Lambrusco Vino Frizzante Emilia IGT

Producent: Cevico

Herkomstbepaling: Emilia IGT, Emilia-Romagna, Italië

Druivenras(sen): lambrusco grasparossa 100%

Wijnbedrijf: Cevico is een wijnbedrijf in Emilia-Romagna dat werd opgericht in 1963. Zij nemen als consortium de wijnproductie en botteling van 15 grote coöperaties en 4.500 wijnbouwers voor hun rekening. Met 3 ultramoderne vinificatie- en bottelfabrieken en 27 merken heeft Gruppo Cevico een jaarlijkse productie van ongeveer 60.000.000 liter wijn en is hiermee een van de allergrootste wijnproducenten van Italië. B.IO is een geheel nieuw project van Gruppo Cevico dat ook de toekomstvisie van het bedrijf presenteert. Het is een project waarbij mensen, 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. Met de reeks B.IO wijnen is Gruppo Cevico daarin uitzonderlijk goed geslaagd, want de Lambrusco Vino Frizzante, de witte blend van Catarratto en Chardonnay en de rode blend van Nero d'Avola, Cabernet en Sauvignon, zijn voorbeelden van hoe goed, zuiver en licht verteerbaar geheel biologisch gemaakte wijnen voor alledag kunnen zijn. B.IO of BpuntoIO is vrij vertaald "ik richt mij op BIO".



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 Povlakte waar zich ook de meeste wijngaarden bevinden. Het hete gebied met natte en mistige winters is niet ideaal om kwaliteitswijnen te maken, iets dat ook blijkt uit de enorme wijnproductie met weinig classificatie als DOC of DOCG. Er is ook een groot verschil in wijncultuur tussen de beide districten. In Romagna maakt men klassieke wijnen met grotendeels de sangiovese druif en in Emilia produceert men vooral bulkwijn van de lambrusco druif. Lambrusco met schroefdop en in 1,5 literflessen is bij uitstek de fastfoodwijn. Een trieste reputatie waardoor vaak vergeten wordt, dat Lambrusco ook echt een goede, droge, fruitige en verfrissende wijn kan zijn indien traditioneel gemaakt van de lambrusco, sorbara of grasparossa druiven, met lage rendementen.

Vinificatie (wijnbereiding): Begin september worden de druiven geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na kneuzing, 10 dagen lang bij 15°C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone hermetisch afgesloten onder druk staande rvs-tanks en onvergist druivensap of most toegevoegd voor een tweede fermentatie die het nodige koolzuurgas oplevert, de "prise de mousse". Na assemblage en lichte filtering wordt de wijn in het voorjaar volgend op de oogst onder geheel steriel omstandigheden gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 10,5% met enkele grammen aan restsuiker. Helder licht robijnrood van kleur met een zweem van rose. Heel licht mousserend met in de neus aroma's van kersen, vlierbessen en iets van verse groene kruiden. In het smaakpalet tonen van rijpe kersen en zwarte bessen, die gepaard gaan met een afdrank met zachte tannines en frisse zuren. Serveren: 13 tot 14°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, op een terras en bij vleeswaren als Parma ham, bresaola, coppa di Parma en culatello, salades, pastagerechten en pompoen/geitenkaas taart.

Smaaktype: Heel licht mousserend, droog, licht, fruitig en verfrissend.

Glasadvies: Riedel Vinum Sauvignon Blanc, Riedel Sommeliers Loire