

Naam van de wijn: É Gòt Merlot Sangiovese Rubicone IGT

Producent: Cevico

Herkomstbepaling: Rubicone IGT, Emilia-Romagna, Italië

Druivenras(sen): merlot 60%, sangiovese 40%

Wijnbedrijf: Gruppo Cevico Soc. Coop. Agricola is een wijnbedrijf in Emilia-Romagna dat werd opgericht in 1963 en als consortium o.a. de wijnproductie en botteling van 15 grote coöperaties en 4500 wijnbouwers voor zijn rekening neemt. Met 3 ultramoderne vinificatie- en bottelfabrieken, 27 merken met hoofdzakelijk wijnen voor de horeca en directe alledaagse consumptie, heeft Gruppo Cevico een jaarlijkse productie van ongeveer 60.000.000 liter wijn en is hiermee zelfs één van de allergrootste wijnproducenten van Italië. Een van de merken waar Gruppo Cevico mee werkt is É Gòt en is vernoemd naar de aardewerken bekers waaruit men in de streek Romagna in een grijs verleden dronk en die een goede vorm hadden om van de wijn te genieten. Voor É Gòt worden de basiswijnen met de herkomstbepaling Rubicone IGT betrokken bij een wijncoöperatie bij Rimini aan de Adriatische kust. De reeks van É Gòt bestaat uit vier verschillende wijnen: Rosé Rubicone IGT, Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT, Cabernet Merlot Rubicone IGT en Merlot Sangiovese Rubicone IGT



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. Een gebied dat plat is en zeer hete zomers kent en natte en mistige winters. Niet de meest ideale omstandigheden om kwaliteitswijnen te maken, iets dat ook blijkt uit de enorme wijnproductie waarvan het grootste deel niet eens geklasseerd is als DOC, laat staan als DOCG. Er is ook een groot verschil in wijncultuur tussen de beide districten. In Romagna werkt men grotendeels met de sangiovese druif en het klassieke wijn maken, maar ook modern gemaakte wijnen voor alle dag. Dan zijn het vrijwel altijd wijnen met de eenvoudiger herkomstbepaling IGT (Indicazione Geografica Tipica) die dan vaak blends zijn van druivenrassen als sangiovese met o.a.: merlot, barbera, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, negretto en pinot nero.

Vinificatie (wijnbereiding): Begin september worden de druiven geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na ontsteling en lichte kneuzing van de druiven, zeven dagen lang een bij 25°C temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens worden de druiven geperst en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken met aansluitend een rijping van vijf maanden. In het voorjaar volgend op de oogst wordt de wijn geassembleerd en na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12%. Helder robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe kersen en bessen en een lichte hint van kruiden. In het smaakpalet tonen van sappige bessen en pruimen, die in de afdrank begeleid worden door zachte tannines en milde zuren.

Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideale huiswijn, lunch, picknick, barbecue, pastagerechten, pizza, vegetarische lasagne, ratatouille en niet te uitgesproken kazen.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig, ongecompliceerd en zacht rond van smaak.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah