

Naam van de wijn: Avalos

Producent: Azienda Vinicola – i Lauri

Herkomstbenaming: Pecorino Colline Pescaresse IGP

Druivensoort(en): Pecorino 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

De wijnprovincie Abruzzo ligt ten hoogte van Rome alleen dan aan de achterkant van de Italiaanse laars. Naast de 129 km. lange 'Adriatico' kustlijn, wordt de regio bijna ommuurd door de Abruzzische Apennijnen. De gebergtes met bergtoppen, zoals de 2914 meter hoge Corne Grande of de 2795 meter hoge Monte Amaro geven een natuurlijke grens met Latium en Umbrië in het westen terwijl de Tronto rivier en zijn weidse vallei de noordelijke grens met Marken vormt.

De wijngaarden van de Di Tonno familie bevinden zich nabij Loreto Aprutino, bij Pescara het binnenland in en zijn gelegen op circa 300 meter hoogte. Dit betekent dat er naast de zonnewarmte ook voldoende afkoeling is in de nachtelijke uren. De goed gedraineerde stenige en kalkachtige ondergrond zorgt voor de behuizing van de wijnstok wortels.



Vinificatie (wijnbereiding):

De wijngaard met Pecorino werd in 2004 aangeplant en ligt op 350 meter boven zeeniveau. Tijdens de oogst die medio september plaatsvindt, vindt er een zorgvuldige druivenselectie in de wijngaarden plaats. Bij binnenkomst worden de druiven ontslecht en volgt een koude maceratie (inweektijd van de ontslechte druiven) en vervolgens een zachte persing. De geklaarde most krijgt een temperatuurgecontroleerde vergisting op 16 graden voor een periode van 12 dagen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

Verfijnde en uitbundige neus van appel en perenfruit met minerale tonen maar tevens indrukken van jasmijn en voorjaars bloemen. De smaak is levendig, sappig, verfrissend met tintellende mineraliteit van de steenachtige ondergrond. Drink de wijn op 10 graden binnen 3 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Begin met een paar oesters en daarna een mooie gegrilde of gebakken vis begeleid door diverse groenten.

Eerbewijs: winnaar van de bronzen medaille tijdens de International Wine Challenge

Smaaktype: Fris, elegant, aromatisch, zonder houtopvoeding.