

Naam van de wijn: Lagolena Pinot Grigio Organic

Producent: Azienda Agricola La Jara

Regio: Veneto, Italië

Druivenras(sen): pinot grigio.

Smaaktype: droog, licht, fruitig, zacht en elegant.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: aperitief, terras, antipasti, risotto met mosselen, pasta met vis, salades en artisjokken.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay.



Wijnbedrijf: De 50 hectare aan wijngaarden van Azienda Agricola La Jara liggen tussen het stadje Treviso en de Conegliano en Valdobbiadene heuvels op de oevers van de Piave rivier die bestaan uit kalkkiezels en grotere kalkstenen (la jara betekent kalkpuin). Een bodem die perfect is voor de groei van de prosecco druif (= glera) waarbij dan ook eens de keien overdag de warmte absorberen en deze 's nachts weer uitstralen naar de druivenstokken. Hierdoor is optimale rijpheid vrijwel gegarandeerd. De familie Marion is al sinds 1891 actief op Azienda Agricola La Jara met productie van de mousserende wijn Prosecco. In 1991 ging, met de overname door de gebroeders Massimo en Paolo Marion, de kwaliteit van de mousserende wijnen met grote stappen vooruit. Er werd flink geïnvesteerd in een ultra moderne vinificatie ruimte en overgeschakeld naar het totaal biologisch (gecertificeerd) produceren van wijn met ook steeds meer biodynamische elementen. Azienda Agricola La Jara maakt eveneens een mousserende wijn op instapniveau: de Girasole Frizzante Rosato, een lichtere, fris fruitige en minder koolzuurhoudende versie van de duurdere 'spumantes'.

Regio: In het noordoosten van Italië ligt Veneto, een gebied dat zich uitstrekt van de Alpen in het noorden tot aan de rivier de Po in het zuiden en van het Gardameer in het westen tot de Adriatische kust bij Venetië. Uit Veneto komt ongeveer 20% van alle Italiaanse wijn en van alle Italiaanse DOC wijnen is Veneto zelfs de grootste producent. Prosecco is een vino spumante die gemaakt wordt volgens de "Charmat-Matinotti methode" en die in twee herkomstgebieden is onder te verdelen Prosecco DOC en Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene D.O.C.G. die in ieder opzicht weer diverse varianten kennen van rosé, extra dry, brut etc. De mooiste Prosecco komt van de hellingen van de noordelijk gelegen heuvels Conegliano en Valdobbiadene die naast perfecte kalkrijke ondergrond ook profiteren van de verkoelende berglucht uit de Alpen die een positieve werking heeft op het rijpen van de druiven.

Wijngaard & Vinificatie: Half september worden de druiven geplukt. In de vinificatiekelder vindt direct een uiterst delicate pneumatische persing plaats, waarna men het sap een temperatuurgecontroleerde (18°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na ruim 2 weken wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om op zijn fijne 'lie' te rijpen. In het voorjaar dat volgt op de oogst wordt de wijn geassembleerd en na zeer lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van peer, perzik en bloemen. In het smaakpalet tonen van limoen en geel steenfruit, die gepaard gaan met een licht mineralige afdrank met zacht frisse zuren.