

Naam van de wijn: Torfel

Producent: Azienda Agricola Feliciana

Herkomstbepaling: San Martino della Battaglia DOC, Veneto, Italië

Druivenras(sen): friulano

Wijnbedrijf: In het dorpje Pozzolengo, dat op vijf kilometer afstand van het Gardameer ligt, heeft de bescheiden Massimo Sbruzzi al jaren lang de leiding over het 11 hectare grote familie wijndomein Azienda Agricola Feliciana, waarbij hij, geholpen door zijn broer, niet alleen wijn, olijfolie en grappa maar ook worsten maakt. Ze runnen op het wijndomein ook het Agriturismo Feliciano dat bestaat uit een klein hotel (slechts vier kamers) en een bijbehorend restaurant dat uitmunt in streekgerechten. Massimo Sbruzzi is wat je noemt 'self made' wijnmaker, het overkwam hem min of meer dat hij op het familiedomein de wijn moest gaan maken. En dat doet hij al jaren met verve. Hij is groot voorstander van drastisch snoeien voor lagere rendementen, zeer vroeg in de ochtend oogsten met het gebruik van kleine manden zodat de druiven intact blijven. Daarnaast is Azienda Agricola Feliciano weliswaar niet officieel biologisch gecertificeerd, maar het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest zijn al enige jaren uitgebannen. Van druivenrassen als trebbiano di lugana, friulano, goppello, marzemino, sangiovese, barbera en cabernet sauvignon, maakt Massimo Sbruzzi opvallend toegankelijke gastronomische witte en rode wijnen. Naast de Felugan Lugana die door de Gran Priorato del Lugana (wijnbroederschap van Lugana) uit 80 wijnen tot de beste Lugana van 2015 is uitgeroepen, maakt Azienda Agricola Feliciano o.a. ook nog van de friulano druif de sappig fruitige Torfel met de obscure herkomstbepaling San Martino della Battaglia DOC.



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. Dan gaat het om DOC's en DOCG's als o.a.: Soave, Soave Classico, Bardolino, Lugana, Prosecco, Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Valpolicella, Amazone della Valpolicella en Breganze. De DOC San Martino della Battaglia is een piepklein, slechts 70 hectare groot, wijngedebiet dat ligt aan de zuidkant van het Gardameer en waar enkel witte wijnen gemaakt worden van de friulano druif.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden eind september met de hand geplukt waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de druiven voorzichtig geperst waarna men het sap voor twee weken bij 18°C een temperatuur gecontroleerde spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks laat ondergaan. Hierna wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks om op zijn fijne lies te rijpen. In het vroege voorjaar na de oogst wordt de wijn na zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder fonkelend licht strogele kleur. In de neus aroma's van rijpe peer, witte perzik en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van limoenschil, geel steenfruit, amandelen en subtiel wat mineralige kruidigheid, die gepaard gaan met een volle zachte afdrank met frisse levendige zuren.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, antipasti, zoetwatervis, risotto, pasta met zalm, spaghetti met vongole, kip uit de oven en milde Aziatische gerechten.

Smaaktype: Droog, vol, rijp, licht kruidig en zacht.

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