

Naam van de wijn: Bianco di Custoza DOC

Producent: Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming: Bianco di Custoza DOC, Veneto, Italië

Druivenras(sen): garganega 30%, cortese 30%, trebbiano toscano 30%, trebbianello 10%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De Azienda Agricola Gorgo van Roberto Bricolo is een stereotype van de nieuwe Italiaanse wijnbouw: traditionele, milieuvriendelijke wijnbouw, geen concessie aan de geldende modes, maar kwalitatieve wijnen met een eigen identiteit. Het wijnhuis zelf is prachtig gelegen en kunstzinnig, bijna avant-gardistisch versierd met marmeren platen. De wijngaarden waar de druiven voor deze klassieke Bianco di Custoza vandaan komen liggen in het zuidelijke deel van Veneto. De karakteristieke witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stenen en rolkeien, met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. De neerslag is gematigd en zacht. In de wijngaarden wordt de opbrengst relatief laag gehouden. Deze wijn is een assemblage van meerdere druivenrassen met elk een eigen karakter: de garganega geeft body en kracht, de cortese (ook bianca fernanda genoemd) zorgt voor de droge, frisse en harmonieuze smaak, de trebbiano toscano en de trebbianello (voorheen tocai friulano genoemd) brengen de finishing touch met hun aangename, aromatische karakter.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden goed rijp geoogst en ondergaan een korte inweking van enkele uren op hun schillen. De gisting is klassiek, met strikte temperatuurcontrole. Na de gisting rust de jonge wijn nog 4 maanden in RVS tanks.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Lichte strogele kleur met een groen zweempje. Zacht en delicaat in de neus, vineus en elegant fruitig (peren). Goed gestructureerde wijn, zacht op de tong, fris, sappig en evenwichtig. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Fris, delicaat en nooit vermoeiend als aperitief, al dan niet met wat lichte amuses. Aan tafel is deze Bianco di Custoza een alomt gewaardeerde begeleider van lichte voorgerechten, pasta met een romige witte saus, delicate 'velouté' soepen of niet al te zware minestrone van lentegroenten... Hij doet het ook uitstekend bij delicate, verfijnde gerechten met vis of andere lekkernijen uit de zee.

Smaaktype: Fris, licht en elegant.