

Naam van de wijn: Bianco di Custoza DOC 'Podere San Michelin'

Producent: Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming: Bianco di Custoza DOC, Veneto, Italië

Druivenras(sen): garganega 35%, cortese 30%, trebbianello 20%, trebbiano toscano 15%.

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 voor deze 'réserve' wijn zijn afkomstig van oude wijngaarden op een stenenhoudende kalkbodem. Ze worden laat geoogst, tot medio of zelfs eind oktober. Na deze late oogst ondergaan de zeer rijpe druiven een inweking van 20/25 uren op hun schillen. De gisting is klassiek, met strikte temperatuurcontrole. Na de gisting rust de jonge wijn nog 4 maanden in RVS tanks en daarna nog 3 maanden op fles.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diepe strogele kleur. Zacht en delicaat in de neus, vineus en elegant fruitig (rijpe vruchten en citrus). Goed gestructureerde wijn, fluwelig en zacht van smaak, fris, droog, sappig en evenwichtig. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2,5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Prima begeleider van pasta of risotto met groene kruiden of groenten, en van zachte groentegerechten. Doet het ook uitstekend bij rauwe of gegrilde vis, schelp- en schaaldieren, maar ook bij delicate hoofdgerechten, in het bijzonder met witvlees, gevogelte of vis. Kortom, met zijn brede gastronomische inzetbaarheid en zo een voorbestemde naam hoort deze wijn op de kaart van elk Michelin restaurant. Toch?

Smaaktype: Fris, licht en elegant.