

Naam van de wijn: - É Gòt Trebbiano Chardonnay Rubico IGT

Producent: Cevico - É Gòt

Herkomstbepaling: Rubicone IGT, Emilia-Romagna, Italië

Druivenras(sen): trebbiano 60%, chardonnay 40%

Wijnbedrijf: Gruppo Cevico Soc. Coop. Agricola is een wijnbedrijf in Emilia-Romagna dat werd opgericht in 1963 en als consortium o.a. de wijnproductie en botteling van 15 grote coöperaties en 4500 wijnbouwers voor zijn rekening neemt. Met 3 ultramoderne vinificatie- en bottelfabrieken, 27 merken met hoofdzakelijk wijnen voor de horeca en directe alledaagse consumptie, heeft Gruppo Cevico een jaarlijkse productie van ongeveer 60.000.000 liter wijn en is hiermee zelfs één van de allergrootste wijnproducenten van Italië. Een van de merken waar Gruppo Cevico mee werkt is É Gòt en is vernoemd naar de aardewerken bekers waaruit men in de streek Romagna in een grijs verleden dronk en die een goede vorm hadden om van de wijn te genieten. Voor É Gòt worden de basiswijnen met de herkomstbepaling Rubicone IGT betrokken bij een wijncoöperatie bij Rimini aan de Adriatische kust. De reeks van É Gòt bestaat uit vier verschillende wijnen: Rosé Rubicone IGT, Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT, Cabernet Merlot Rubicone IGT en Merlot Sangiovese Rubicone IGT



Regio: In het noorden van Italië ligt de regio Emilia-Romagna, de samenvoeging van de districten Emilia en Romagna, vanaf de Adriatische Zee als een langwerpige strook tussen de rivier de Po en het gebergte de Apennijnen tot aan de regio Ligurië bij de Middellandse Zee. Een zeer groot deel van de oppervlakte van Emilia-Romagna behoort tot de Povlakte waar zich ook de meeste wijngaarden bevinden. Een gebied dat plat is en zeer hete zomers kent en natte en mistige winters. Niet de meest ideale omstandigheden om kwaliteitswijnen te maken, iets dat ook blijkt uit de enorme wijnproductie waarvan het grootste deel niet eens geklasseerd is als DOC, laat staan als DOCG. Er is ook een groot verschil in wijncultuur tussen de beide districten. In Romagna werkt men grotendeels met de sangiovese druif en het klassieke wijn maken, maar ook modern gemaakte wijnen voor alle dag. Dan zijn het vrijwel altijd wijnen met de eenvoudiger herkomstbepaling IGT (Indicazione Geografica Tipica) die dan vaak blends zijn van druivenrassen als sangiovese met o.a.: merlot, barbera, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, negretto en pinot nero.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind augustus worden de trebbiano en chardonnay druiven geoogst. In de vinificatiekelder krijgen de druiven direct bij 10°C twaalf uur lang een koude schilweking voor meer aroma extractie, aansluitend worden de druiven pneumatisch geperst en laat men het sap 14 dagen lang bij 15°C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat men hierin de malolactische gisting voltrekken en voor 4 maanden op de lies rijpen. Na assemblage en lichte filtering wordt de wijn onder geheel steriele omstandigheden gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 11%. Helder strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van perzik en meloen. In het smaakpalet tonen van appel en wat tropisch fruit, die in de afdrank begeleid worden door de juiste zuren.
Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideale huiswijn, aperitief, lunch, picknick, barbecue, vleeswaren, gegrilde vis, pastagerechten, salade met geitenkaas, vegetarische wraps en milde vis- en groentegerechten uit de Aziatische keuken.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig, ongecompliceerd en zacht rond van smaak.

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