

Naam van de wijn: Aurosia Trebbiano Rubicone

Producent: Gruppo Cevico Soc. Coop. Agricola

Regio: Rubicone IGT, Emilia-Romagna, Italië

Druivenras(sen): trebbiano

Smaaktype: droog, licht, fruitig, ongecompliceerd en zacht rond van smaak.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, lunch, picknick, barbecue, vleeswaren, gegrilde vis, pastagerechten, salades, vegetarische wraps en milde vis- en groentegerechten uit de Aziatische keuken.

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

Wijnbedrijf: Cevico, gevestigd in Emilia-Romagna, is een van de allergrootste wijnproducenten van Italië. De visie van het bedrijf is om een omgeving te creëren waarin de mens, het land en de wijn in totale harmonie met elkaar zijn, met gemotiveerde en tevreden wijnmakers die met respect voor de natuur en zonder gebruik van onnodige chemische producten een smakelijke wijn maken.

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 Povalakte 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.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus worden de druiven geoogst. In de vinificatiekelder krijgen deze direct 12 uur lang een koude (10°C) schilweking voor meer aroma-extractie. Aansluitend worden de druiven pneumatisch geperst en laat men het sap 14 dagen lang een temperatuur-gecontroleerde (15°C) alcoholische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 4 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en onder geheel steriele omstandigheden gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van citroen, perzik en meloen. In het smaakpalet tonen van appel, perzik en een hint van tropisch fruit, die in de afdronk begeleid worden door frisse zuren.