

Naam van de wijn: Aurosia Sangiovese Merlot Rubicone

Producent: Gruppo Cevico Soc. Coop. Agricola

Regio: Rubicone IGT, Emilia-Romagna, Italië

Druivenras(sen): merlot, sangiovese.

Smaaktype: droog, halfvol, fruitig, sappig en zacht rond van smaak.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 14 tot 16°C.

Culinair advies: lunch, picknick, barbecue, pastagerechten, pizza, vegetarische lasagne, ratatouille en niet te uitgesproken kazen.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.

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: Begin september worden de druiven geoogst, waarna men in de vinificatiekelder – na ontsteling en lichte kneuzing van de druiven – 10 dagen lang een temperatuur-gecontroleerde (25°C) alcoholische gisting laat plaatsvinden in roestvrijstalen tanks. Daarna volgt persing van de most en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks. Hierin voltrekt zich de malolactische gisting, met aansluitend een rijping van enkele maanden. In het voorjaar dat volgt op de oogst wordt de wijn geassembleerd en na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe kersen en bessen en een hint van kruiden. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit en pruimen, die in de afdronk begeleid worden door milde tannines.