

Naam van de wijn: Poggio Dragone Bianco Colline Pescaresi IGP

Producent: I Lauri

Herkomstbepaling: Colline Pescaresi IGP, Abruzzo, Italië

Druivenras(sen): trebbiano 85%, chardonnay 15%

Wijnbedrijf: In 2001 werd Azienda Vinicola I Lauri opgericht door de familie Di Ponte, in het al ruim tweeduizend jaar oude stadje Loreto Aprutino in de regio Abruzzo. De naam I Lauri verwijst naar bossen met laurierbomen die de heuvel waarop Loreto Aprutino ligt omringden. Daarnaast was I Lauri de bijnaam voor de bewoners van het stadje. Het streven van I Lauri is het produceren van betaalbare kwaliteitswijn met gebruik van lokale druivenrassen als montepulciano d'abruzzo en trebbiano d'abruzzo. Druivenrassen die juist vaak voor de productie van goedkope bulkwijnen worden gebruikt, I Lauri is juist een van die wijnproducenten die bewijzen dat wijnen gemaakt van deze druivenrassen de dertien in een dozijn moeiteloos kunnen overstijgen. Zij doen dit met wijngaarden op een hoogte van 300 meter, met de juiste kalkrijke bodemsamenstelling, drastische snoeimethodes, rendement beheersing en moderne vinificatie apparatuur. Daarbij wordt I Lauri nog eens extra geholpen door het microklimaat in dit deel van de Abruzzo. De wijngaarden liggen relatief dicht bij de Adriatische zee en krijgen tegelijkertijd de nodige verkoeling van avondwind uit het Apennijnen gebergte, welke zeer belangrijk is voor het behoud van de juiste zuurgraad en de ontwikkeling van rijpere en complexere aroma's. Van 32 hectare aan wijngaarden produceert I Lauri met duurzaamheid hoog in het vaandel, bijvoorbeeld een prosecco en een spumante, witte wijnen van pecorino en trebbiano d'abruzzo en rode wijnen van montepulciano d'abruzzo en sangiovese. Daarnaast brengen zij onder de naam Poggio Dragone ook een rode en een witte streekwijn op de markt, de betere karaktervolle en sappige wijnen voor alledag.



Regio: De regio Abruzzo ligt in het midden van Italië tussen de Adriatische Zee en het Apennijnen gebergte, grenzend in het noorden aan Marche en Molise in het zuiden. Het geniet vooral bekendheid vanwege de bergen en overdonderende natuur. Abruzzo heeft landinwaarts in de bergen duidelijk een landklimaat dat al snel richting de kust verandert in een mediterraan klimaat. Dit gecombineerd met de grotendeels kalkhoudende bodem van de kuststrook maakt dit gebied van groot belang voor de wijnbouw, waar van oudsher gebruik wordt gemaakt van de inheemse rassen trebbiano d'abruzzo en montepulciano d'abruzzo. Naast vier DOC's is slechts 1 DOCG in Abruzzo te vinden, de in het noorden gelegen DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind augustus worden de druiven met de hand geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na directe pneumatische persing, het sap een temperatuur gecontroleerde (20°C) alcoholische gisting laat ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat deze zonder de malolactische gisting te laten voltrekken voor enkele maanden rijpen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder licht strogeel van kleur. In de neus zuivere aroma's van citrus en vooral rijpe peer. In het smaakpalet tonen van grapefruit, appel, wederom peer en meloen, die gepaard gaan met een afdronk met goede frisse zuren. Serveren: 8 tot 11°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, barbecue, antipasti, salades, geroosterde vis en vissoep.

Smaaktype: Droog, licht, elegant en fris fruitig.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling