

Naam van de wijn: Poggio Dragone Rosso Terre di Chieti IGP

Producent: I Lauri

Herkomstbepaling: Terre di Chieti IGP, Abruzzo, Italië

Druivenras(sen): sangiovese 85%, merlot 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): Begin september worden de druiven met de hand geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na ontsteling en lichte kneuzing van de druiven, twee weken lang een temperatuur gecontroleerde (28°C) alcoholische gisting laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens persing van de druiven en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten 3400 liter vaten van Sloveens eikenhout om de malolactische gisting te laten voltrekken met aansluitend een rijping van drie maanden. In het voorjaar na de oogst wordt de wijn geassembleerd en na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder doorzichtig paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe zwarte bessen, bramen en iets van specerijen. In het smaakpalet tonen van sappig rijp klein roodzwart fruit met een lichte kruidigheid die in de afdronk begeleid worden door zachte tannines en milde zuren.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Picknick, barbecue, stoofschotels, gebraden varkensbuispek (porchetta), pastagerechten, pizza, vegetarische lasagne en ratatouille.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig, kruidig en zacht soepel van smaak.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah