

Naam van de wijn: BAJO

Producent: Azienda Vinicola – i Lauri

Herkomstbenaming: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Druivensoort(en): Montepulciano d'Abruzzo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

De wijnprovincie Abruzzo ligt ten hoogte van Rome alleen dan aan de achterkant van de Italiaanse laars. Naast de 129 km. lange 'Adriatico' kustlijn, wordt de regio bijna ommuurd door de Abruzzische Apennijnen. De gebergtes met bergtoppen, zoals de 2914 meter hoge Corne Grande of de 2795 meter hoge Monte Amaro geven een natuurlijke grens met Latium en Umbrië in het westen terwijl de Tronto rivier en zijn weidse vallei de noordelijke grens met Marken vormt.

De wijngaarden bevinden zich nabij Loreto Aprutino, bij Pescara het binnenland in en zijn gelegen op circa 300 meter hoogte. Dit betekent dat er naast de zonnewarmte ook voldoende afkoeling is in de nachtelijke uren. De goed gedraineerde stenige en kalkachtige ondergrond zorgt voor de behuizing van de wijnstok wortels.



Vinificatie (wijnbereiding):

Tijdens de oogst die medio oktober plaatsvindt, vindt er een zorgvuldige druivenselectie in de wijngaarden plaats. Bij binnenkomst worden de druiven ontsteelt en volgt de temperatuurgecontroleerde vergisting voor een periode van 10 dagen. Regelmatig is er een remontage. (hierbij wordt de wijn onderuit de tank terug over de schillenkoek, die bovenop is komen drijven, gepompt om zo meer kleur en smaak uit de druiven halen) De wijn rijpt 6 maanden op grote fusten van Frans eiken met een inhoud van 34 hl.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit:

De wijn heeft een mooie volle rode kleur met paarse accenten. De intense geur van rood fruit als, zwarte kersen en bramen worden vergezeld door zachte kruidige houttonen. De smaak is mondvullend en haast fluweel zacht met rijp en rijk rood fruit waarin de geurkenmerken terugkomen. Drink de wijn op 18 graden binnen 4 jaar na de oogst.

Culinair advies:

De keuken in dit deel van Italië is redelijk pittig zoals 'maccheroni' met pikante pepers. Dat in combinatie met bijvoorbeeld een mooi stuk gebraden kalfsvlees en verse kruiden. Ook bij stoofschotels of gegrild vlees.

Eerbewijs: verschillende gouden medailles behaald bij; AWC in Wenen, Mundus Vini (Internationale Weinakademie), en Berliner Wine Trophy.

Smaaktype: Volle, zachte geur en smaakbeleving, met houtrijping