


Wijnen februari 2024

In februari volgt de wijn het thema kaas, daar hebben we op aangesloten met de wijnen. Twee karaktervolle Italiaanse wijnen. Proef en geniet!

Witte wijn	Il Forte
Land van herkomst:	Italië
Regio:	GAVI
Domein / Château:	Produttori del Gavi
Jaar van productie:	2022
Druivensoort(en):	Cortese
Serveertemperatuur:	8 - 10 °C
	<p>De wijnen uit het Piemonte dorp Gavi worden regelmatig 'de Chablis van Italië' genoemd. Niet vreemd, want ze zijn heerlijk krokant-fris en combineren perfect aan tafel. Produttori del Gavi is een toonaangevende Gavi-producent. Het is de officiële coöperatie van de appellatie en is gericht op kwaliteit en het hoog houden van de naam Gavi.</p> <p>De wijn is afkomstig van wijngaarden op 200-300 meter hoogte, gericht op het zuidoosten. De wijncommissie heeft een voorkeur voor wijnen van wijngaarden op hoogte omdat er daardoor minder invloed van de klimaatverandering is. De bodem is alluviaal met daarin rode klei. De stonken zijn zo'n 30 jaar oud.</p> <p>De kleur is strogeel, de geur geeft hint van peer, perzik, abrikoos en gele pruimen.</p> <p>De druiven vergisten 20 dagen op een gecontroleerde temperatuur van 12 graden in RVS tanks. Na de gisting blijft de wijn nog 3 maanden rijpen op de droesem ('sur lie'). Dit verzacht de wijn en geeft de wijn extra structuur mee.</p> <p>Cortese is de druif die wordt gebruikt voor het maken van Gavi. Juist in Gavi geeft Cortese spannende wijnen door het unieke microklimaat: de ventilerende zeewind botst hier tegen de bergruggen van de Apennijnen. Er zijn dan ook sterke temperatuurverschillen tussen dag en nacht die de Cortese zijn spanning geven.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 10,70 per fles incl btw

Rode wijn	Fosso corno aires
Land van herkomst:	Italië
Regio:	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Domein / Château:	Fosse Corno
Jaar van productie:	2021
Druivensoort(en):	Montepulciano
Serveertemperatuur:	16-18 graden
	<p>Fosso Corno is een jong wijnbedrijf in handen van broer en zus Marco en Sabrina Biscardo in het hart van de Abruzzen. Fosso Corno is opgericht in 2001 met als uitgangspunt het maken van mooie wijnen op basis van de druif Montepulciano. Het huis maakt diverse stijlen Montepulciano d'Abruzzo: van soepel en toegankelijk tot rijk en krachtig, waarbij Frans eikenhout wordt gebruikt.</p> <p>De 30 hectare wijngaard ligt op één heuvel in de Abruzzen met uitzicht over de Adriatische Zee. Er wordt zorgvuldig gesnoeid met als doel de productie van fruit te beperken en de ideale omstandigheden te creëren voor voldoende luchtcirculatie. Dit zorgt voor een optimale rijping.</p> <p>Na de oogst volgt een inweking van 10 dagen. De druiven worden vervolgens in RVS tanks vergist. Na de gisting blijft de wijn nog vier maanden in de tanks rusten. Resultaat is eenobijnrode wijn met hinten van pruimen en morellen (kersen).</p> <p>Vrij stevig en vol van smaak, met een subtiel laagje aardse tannines.</p>
LAdC-ledenprijs *:	€ 11,70 per fles incl btw

*Ga naar <https://www.lesamisdecuisine.nl/aanbod/ledenvoordelen> voor het bestellen van deze maandwijn en het ledenaanbod bij onze wijnleverancier Wijnkoperij Van Dop (Voorburg).