

Naam van de wijn: Felugan Lugana

Producent: Azienda Agricola Feliciano

Herkomstbepaling: Lugana DOC, Veneto, Italië

Druivenras(sen): trebbiano di lugana

Wijnbedrijf: In het dorpje Pozzolengo, dat op vijf kilometer afstand van het Gardameer ligt, heeft de bescheiden Massimo Sbruzzi al jaren lang de leiding over het 11 hectare grote familie wijndomein Azienda Agricola Feliciano, waarbij hij, geholpen door zijn broer, niet alleen wijn, olijfolie en grappa, maar ook worsten maakt. Ze runnen op het wijndomein ook het Agriturismo Feliciano dat bestaat uit een klein hotel (slechts vier kamers) en een bijbehorend restaurant dat uitmunt in streekgerechten. Massimo Sbruzzi is wat je noemt een *'selfmade'* wijnmaker, het overkwam hem min of meer dat hij op het familiedomein de wijn moest gaan maken. En dat doet hij al jaren met verve. Hij is groot voorstander van drastisch snoeien voor lagere rendementen, zeer vroeg in de ochtend oogsten met het gebruik van kleine manden zodat de druiven intact blijven. Daarnaast is Azienda Agricola Feliciano weliswaar niet officieel biologisch gecertificeerd, maar het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest zijn al enige jaren uitgebannen. Van druivenrassen als trebbiano di lugana, friulano, groppello, marzemino, sangiovese, barbera en cabernet sauvignon, maakt Massimo Sbruzzi opvallend toegankelijke gastronomische witte en rode wijnen. Met name de Feliciano Felugan Lugana die gemaakt is van de trebbiano di lugana is een eetwijn bij uitstek, rond, rijp en vineus. Niet voor niets werd de Feliciano Felugan Lugana 2015 door de Gran Priorato del Lugana (wijnbroederschap van Lugana) uit 80 wijnen tot de beste Lugana van 2015 uitgeroepen.



Regio: In het noordoosten van Italië ligt Veneto, een gebied dat zich uitstrekt van de Alpen in het noorden tot aan de rivier de Po in het zuiden en van het Gardameer in het westen tot de Adriatische kust bij Venetië. Uit Veneto komt ongeveer 20% van alle Italiaanse wijn en van alle Italiaanse DOC wijnen is Veneto zelfs de grootste producent. Dan gaat het om DOC's en DOCG's als o.a.: Soave, Soave Classico, Bardolino, Lugana, Prosecco, Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Valpolicella, Amazone della Valpolicella en Breganze.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden eind september met de hand geplukt waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de druiven voorzichtig geperst waarna men het sap voor twee weken, bij 18°C, een temperatuur gecontroleerde, spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks laat ondergaan. Hierna wordt de wijn overgestoken op rvs-tanks voor de malolactische gisting en om op zijn fijne lies te laten rijpen. In het voorjaar na de oogst wordt de wijn geassembleerd en na zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13% met 5 tot 7gr restsuiker. Helder fonkelend licht goudgele kleur. In de neus aroma's van Granny Smith appels, perzik, veldbloemen en iets van lychees. In het smaakpalet tonen van limoenschil, rijpe peer, gele pruimen en subtiel wat mineralige kruidigheid, deze gaan gepaard met een lange mineralige afdronk met frisse zuren die door de restsuiker enigszins gemaskeerd worden.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, antipasti, risotto met zeevruchten, pasta met zalm, spaghetti met vongole, kip met citroen en knoflook uit de oven en milde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 16/20 Jancis Robinson

Smaaktype: Droog, vol, rijp, licht kruidig en zacht.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay