

Naam van de wijn: Sercè

Producent: Azienda Agricola Feliciana

Herkomstbepaling: Lugana Riserva 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 Feliciana, waarbij hij, geholpen door zijn broer, niet alleen wijn, olijfolie en grappa maar ook worsten maakt. Ze runnen op het wijndomein ook het Agriturismo Feliciana dat bestaat uit een klein hotel (slechts vier kamers) en een bijbehorend restaurant dat uitmunt in streekgerechten. Massimo Sbruzzi is wat je noemt 'self made' 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 Feliciana 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 Felugan Lugana die gemaakt is van de trebbiano di lugana is een eetwijn bij uitstek, rond, rijp en vineus. Niet voor niets werd de Felugan Lugana 2015 door de Gran Priorato del Lugana (wijnbroederschap van Lugana) uit 80 wijnen tot de beste Lugana van 2015 uitgeroepen. De Sercè Lugana Riserva van Azienda Agricola Feliciana is de overtreffende trap van de Felugan Lugana, net iets rijker en complexer in smaak en geur.



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. Lugana is klein wijngebied dat gelegen is aan de zuidkant van het Gardameer en waar enkel witte wijnen gemaakt worden van de trebbiano di lugana druif.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden half oktober met de hand geplukt waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder laat men de druiven kort indrogen waarna deze voorzichtig worden geperst en men het sap voor ruim twee weken een temperatuur gecontroleerde (18°C) spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat ondergaan op roestvrijstalen tanks. Hierna wordt de wijn deels overgestoken op een schone rvs-tank en deels op gebruikte eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en om op zijn fijne lies te rijpen. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd en na zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Helder goudgeel van kleur. In de neus aroma's van abrikozen, rijpe appel en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van gekonfijte citroen, tropisch fruit, amandelen en een mineralige toets, die gepaard gaan met een volle zacht rijpe afdronk met frisse zuren die door de rijke smaak enigszins gemaskeerd worden.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Kip of kalkoen uit de oven, kalfsvlees met roomsaus, risotto met paddestoelen, pasta gerechten, kazen als jonge Pecorino, Robiola tre latti en Taleggio, en milde Aziatische gerechten.

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

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