

Naam van de wijn: Castello dei Rampolla - Trebianco

Producent: Castello dei Rampolla

Regio: Toscane, Italië

Druivenras(sen): sauvignon blanc, chardonnay, traminer, malvasia

Smaaktype: droog, vol, subtiel, intens, zacht, zeer complex, kruidig en puur

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 12 tot 14°C

Culinair advies: vleeswaren als parma ham en bresaola, kip met gekonfijte mandarijn, rijk gevulde salades, gefrituurde courgettebloemen met ansjovis, gegrilde aubergines met kimchi, oude harde kazen en subtiele Indiase gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Vinum Sauvignon Blanc

Wijnbedrijf: Dit wijnhuis heeft wereldwijd furore gemaakt met zijn cabernet sauvignon cuvées, IGT wijnen zoals de absolute topper Vigna d'Alceo. Deze topwijnen zijn helaas zeldzaam en zeer kostbaar. Voor de Italiaanse markt en gelukkig ook voor de liefhebbers van Italiaanse wijnen buiten Italië, produceert Castello dei Rampolla eveneens een prachtige, traditionele chianti classico. Deze wijn is een totale tegenpool van de krachtige IGT wijnen op basis van cabernet sauvignon.

Regio: De wijngaarden voor deze chianti classico liggen in het historische hart van de Chianti streek. De ligging varieert van zuidoostelijk tot zuidwestelijk, op een hoogte van 380 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat uit verweerde 'galestro'. Galestro is een typische Toscaanse rots, grijs van kleur, die snel tot grof zand verweert zodra het bovengronds komt. Van deze droge, arme en losse bodem komen de mooiste Toscaanse wijnen. De plantdichtheid bedraagt hier 3.500 wijnstokken per hectare, geleid in Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 28-33 jaar. In de wijngaard en in de kelder wordt biodynamisch gewerkt.

Wijngaard & Vinificatie: De druiventrossen worden zeer selectief op juiste rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder worden de trossen in hun geheel buitengewoon voorzichtig gekneusd en direct in amphoren gedaan om in tien dagen met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend volgt de persing en wordt jonge wijn overgestoken op schone amphoren voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de lies. Na ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Diep helder ambergeel van kleur. In de neus aroma's van gedroogde druiven, mandarijn, gekonfijte citroen, kardemom, kruidnagel en verse vijg. In het smaakpalet tonen van sinaasappelschil, gedroogd tropisch fruit, een hint van gember en specerijen, die gepaard gaan met een subtiel kruidige afdronk met zachte elegante zuren.