

Naam van de wijn: iLauri - Tavo Pinot Grigio delle Venezie

Regio: Veneto, Italië

Druivenras(sen): Pinot grigio.

Smaaktype: Droog, licht tot halfvol, elegant en zacht fris.

Producent: Azienda Vinicola iLauri

Bewaarcapaciteit: Tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, lunch, rauwe gedroogde ham, gegrilde forel, lichte salades, risotto met groene asperges en verse geitenkaas.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnbedrijf: In 2001 werd in het al ruim tweeduizend jaar oude stadje Loreto Aprutino in de regio Abruzzo de Azienda Vinicola iLauri opgericht door de familie Di Ponte. De naam iLauri verwijst naar uitgestrekte bossen met laurierbomen die in een ver verleden de 600 meter hoge heuvel waarop Loreto Aprutino ligt, omringden. Het werd toen ook de bijnaam voor de bewoners van het stadje. Het streven van Azienda Vinicola iLauri is het produceren van betaalbare kwaliteitswijn met gebruik van o.a. de lokale druivenrassen montepulciano d'abruzzo en de trebbiano d'abruzzo. Druivenrassen die juist vaak voor de productie van goedkope bulkwijnen worden gebruikt, maar Azienda Vinicola iLauri is een van die wijnproducenten die, met wijngaarden op een hoogte van 300 meter en met de juiste kalkrijke bodemsamenstelling, drastische snoeimethodes, rendement beheersing en moderne vinificatie apparatuur, bewijzen dat wijnen gemaakt van de montepulciano d'abruzzo en de trebbiano d'abruzzo, de dertien in een dozijn moeiteloos kunnen overstijgen. Daarbij wordt Azienda Vinicola iLauri nog eens extra geholpen door het microklimaat in dit deel van de Abruzzo. De wijngaarden liggen relatief dicht bij de Adriatische zee en krijgen tegelijkertijd de nodige verkoeling van avondwind uit het Apennijnen gebergte, nachtelijke afkoeling die zeer belangrijk is voor het behoud van de juiste zuurgraad en de ontwikkeling van rijpere en complexere aroma's. Van 32 hectare aan wijngaarden produceert Azienda Vinicola iLauri met duurzaamheid hoog in het vaandel, bijvoorbeeld een prosecco en een spumante, witte wijnen van pecorino en trebbiano d'abruzzo en rode wijnen van montepulciano d'abruzzo en sangiovese.

Regio: De regio Abruzzo ligt in het midden van Italië tussen de Adriatische Zee en het Apennijnen gebergte, grenzend in het noorden aan Marche en aan Molise in het zuiden. Het geniet vooral bekendheid vanwege de bergen en overdonderende natuur, de regio herbergt zelfs drie belangrijke nationale parken: Majella, Abruzzo en Gran Sasso-Laga. Abruzzo heeft landinwaarts in de bergen duidelijk een landklimaat dat al snel richting de kust verandert in een mediterraan klimaat. Dit gecombineerd met de grotendeels kalkhoudende bodem van de kuststrook maakt dit gebied van groot belang voor de wijnbouw en waar van oudsher voornamelijk gebruik wordt gemaakt van de inheemse soorten trebbiano d'abruzzo en montepulciano d'abruzzo. Naast vier DOC's is slechts een DOCG in Abruzzo te vinden, de in het noorden gelegen DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van limoenschil, oranjebloesem, peer, meloen en iets van mango. In het smaakpalet tonen van rijpe appel en subtiele tonen van tropisch fruit, die gepaard gaan met een afdronk met zacht frisse zuren.

Wijngaard & Vinificatie (wijnbereiding): De druiven voor Tavo zijn afkomstig van een gepachte wijngaard die op 300 meter hoogte gelegen is tussen de steden Verona en Venetië. Eind augustus worden de

druiven met de hand geogst. In de vinificatiekelder worden deze direct ontsteeld en licht gekneusd, en krijgen ze aansluitend een 24 uur durende koude inweking. Hierna volgt een voorzichtige pneumatische persing en laat men het sap met speciaal geselecteerde gisten een temperatuurgecontroleerde (16°C) alcoholische fermentatie ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 10 dagen wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat men deze zonder malolactische gisting 2 maanden rusten. Vervolgens wordt de wijn geassembleerd, geklaard, licht gefilterd en gebotteld.