

Naam van de wijn: Salto Sangiovese Terre di Chieti

Producent: ILauri

Herkomstbepaling: Terre di Chieti IGP, Abruzzo, Italië

Druivenras(sen): sangiovese

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.

Vinificatie (wijnbereiding): Begin september worden de druiven geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na het ontstelen en een lichte kneuzing van de druiven, twee weken lang een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens vindt de persing van de druiven plaats en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten 3.400 liter vaten van Frans eikenhout om de malolactische gisting te laten voltrekken. Hierna rijpt de wijn voor drie maanden op de eikenhouten vaten. het vroege voorjaar na de oogst wordt de wijn geassembleerd en na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder doorzichtig paars-rood van kleur. In de neus aroma's van rijpe zwarte bessen, bramenjam en iets van specerijen. In het smaakpalet tonen van sappig rijp klein roodzwart fruit met een lichte kruidigheid die in de afdronk begeleid worden door zachte tannines en milde zuren.

Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Lunch, picknick, barbecue, pastagerechten, pizza, vegetarische lasagne, ratatouille en gevulde paprika.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig, kruidig en zacht rond van smaak.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.