

Vinaioli

Afinum Trebbiano d'Abruzzo DOC



Ook in Frankrijk, met name in de **Bordeaux**, komt vrij veel Trebbiano voor. Alleen heet die daar **Ugni Blanc** en wordt hij zelden of nooit als monocepagewijn gebotteld. Dat heeft een historische reden: de druiven brengen niet teveel suiker voort, wat resulteert in een **lagere alcoholgraad**, en dus kwam het wel eens voor dat naar Engeland verschepte bulkwijnen de boottocht niet overleefden, lees: arriveerden in de vorm van azijn. Dus werd de druif een **bijmengdruif** (max. 10 tot 15%) in vele witte bordeauxwijnen. En wordt de jonge wijn in grote massa's tot **Cognac** gestookt; naar verluidt is een wijn met niet teveel initiële alcohol (niet meer dan 11 vol%) daarvoor een betere basis dan een krachtigere wijn.

Deze Trebbiano gedijt in behoorlijk **rijke kleirijke gronden** in een relatief hoge opbrengst (100-120 quintali/ha – omgerekend **ruim één fles per m²**). Fermentatie en stabilisatie vinden plaats in inox tanks, en de wijn rust minstens twee maanden in de fles voordat hij wordt verkocht. Alcohol 12,5 vol%

In de kleur en de smaak van Trebbiano zit altijd een **'groen' componentje**, maar dat is helemaal geen probleem als de wijn **voldoende structuur en body** heeft. Perfecte begeleider van aperitiefhapjes en vele voorgerechten, vis en wit vlees, en zachte en aromatische kazen. Zeker ook te proberen bij een goede pot **mosselen!**

Schenken bij 10-12°C.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be