

Vinaioli

Carlino Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC



De Oltrepò Pavese wordt gevormd door de **driehoek in het zuiden van Lombardije**, ingeklemd tussen de Pò in het noorden, Piemonte in het westen en Emilia in het oosten. Deze noordelijke aanzet van de Appenijnen is een **prachtige streek** met bijnamen als klein Zwitserland, Noord-Toscane of oud Piemonte. “**Oltre il Pò**” betekent “aan de overkant van de Pò” gezien vanuit het stadje Pavia, waar de Ticino uitmondt in de Pò. Het Castello di Luzzano is een **historisch domein** hoog op een heuvel die de scheiding vormt met de **Colli Piacentini** in Emilia Romagna aan de oostzijde, waar het Castello ook wijngaarden uitbaat. De wijnen zijn de kinderen van de niet-meer-zo -piep nooit gehuwde kasteelvrouwe/kunstenares/wijnmaakster **Giovannella Fugazza**.

Bonarda DOC uit de Oltrepò Pavese is **niet te verwarren** met de **Bonarda Piemontese** uit de naburige regio (die ook door Italiaanse migranten werd meegenomen naar Argentinië en Chili) maar met **100% Croatina druiven**, een krachtige rode druivensoort, erg **resistent tegen ziektes**, die in Noord-Italië **van Piemonte tot Veneto** is aangeplant. De wijnen geven een **intens donkere kleur**, zijn **stevig** en hebben **matig** (lees: niet te) **veel zuren**. Ze hebben een **kruidige** smaak, ook kun je er donker fruit als **pruimen** en **zwarte bessen** in herkennen. Ze hebben baat bij **enkele jaren flesrijping**, al zijn het geen echte bewaarwijnen.

Deze **Carlino** is genoemd naar een **medewerker** die **70 jaar** verbonden was aan Castello di Luzzano, die zijn wijngaard beter kende dan eenieder, en hem altijd met ongelofelijk veel **liefde en trots** heeft verzorgd.

Fermentatie in inox tanks na ontstelen en kneuzen van de zorgvuldig geselecteerde druiven. Lange maceratie en **maximale extractie**, met als doel een rijk **geurenpalet**, een intense zwartrode **kleur**, en veel **body** van **zachte, tannines**. Na de winter (april/mei) wordt de wijn gedurende minstens één jaar verfijnd in **cementen tanks** (binnenzijde email), wat de afronding nog meer ten goede komt.

Diepe en briljant zwartrobbijnen kleur. Intense, **doordringend fruitig aroma** met **violet** en **kruiden**. **Volle, droge smaak**, uitstekende aromatische persistentie.

Behoorlijk veel alcohol (bijna **14 %vol**), bescheiden **restsuiker 2 à 3 gr/l**. Matige **zuurtegraad** rond 5,5 g/l en een voor wijnen in deze klasse hoge **droge massa van ca. 30 gr/l**.

Vinaioli

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

KWART gcv

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

Vinaioli

Aanbeveling: de fles voor een maximale expressie **enige tijd voor het drinken ontkurken**. Relatief fris serveren (16-18 °C). Uiteraard bij **pasta/vleessausschotels**, risotto alla Bonarda, geroosterd vlees, varken, en **wild**.

Vinaioli

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

KWArT gcv

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