

Claudio Quarta Vignaiolo Fiano 2019

Campania IGT - Puglia - Italië



domein

"Claudio Quarta Vignaiolo" (voorheen Magistravini) is de naam van een ambitieus nieuw wijnproject opgestart in 2006 door Claudio Quarta, een wetenschapper die zijn bedrijfje Biosearch Italia wist uit te bouwen tot het grootste biotechbedrijf in Italië. Dit succes heeft hem toegelaten om samen met enkele vrienden-ondernemers in zijn geboortestreek een oude droom waar te maken: een wijnbedrijf beginnen. Er volgde een intensief investeringsprogramma, met ondermeer de bouw van een nieuwe kelder. Tot nu toe werden drie wijndomeinen aangekocht: Tenute Eméra en Cantina Moros in Puglia, en Sanpaolo in Campania, samen goed voor 90 ha wijngaarden. Het doel is om in verschillende prijsklassen wijnen te maken met een top prijs/kwaliteitsverhouding en daarbij ook de lokale druivenrassen en terroirs tot uiting te brengen.

<http://www.claudioquarta.it>

omschrijving

Bleek strogele wijn. Complex aroma met rijp wit fruit (peer, ananas), bloemen, honing en kruidige toetsen. De aanzet is vrij vol, daarna geven de zuren een citrusachtige frisheid. Modern gemaakte fiano zonder enig spoor van oxidatie.

wijngaard

Cantina Sanpaolo bevindt zich op de grens van de provincies Avellino en Benevento. De 22 ha wijngaarden liggen verspreid over verschillende percelen. De bodemtypes zijn dan ook divers, van leem tot kalkhoudend of zanderig. Ook is er een snuifje vulkanische asse van de nabijgelegen Vesuvius terug te vinden. Door de ligging op 700 m hoogte is er een belangrijke afkoeling 's nachts, wat de rijping vertraagt en de vorming van aroma's verhoogt. Fiano is hoogst waarschijnlijk identiek aan de door de Romeinen geprezen vitis apiana, die in deze streek de destijds beroemde wijn apianum opleverde.

kelder

Manuele oogst, gisting bij lage temperatuur (15-18°C) op inox, verdere rijping op de gist gedurende een paar maanden, op inox.

druivensoorten

fiano: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, romige kazen,

analyse

alcohol: **13% Vol.**