

ARTIKELFICHE

Naam	Rosé
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Villa Sparina
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Monferrato Chiaretto
Druivensoorten	50% barbera, 50% dolcetto
Omschrijving	<p>Villa Sparina, geleid door Massimo Moccagatta, eert al vele jaren de cortesedruif, een van de meest karaktervolle witte druiven uit Piëmonte. Het domein lag trouwens mee aan de basis van de promotie van de appellatie Gavi – gebaseerd op de cortesedruif – tot de felbegeerde DOCG-status. Het wijndomein zelf ligt iets ten noorden van Gavi, een woord dat zowel staat voor de (grote) appellatie als voor het dorp zelf, vandaar de mogelijke benaming Gavi di Gavi.</p> <p>De wijn kan volgens de wet in stille of in frizzante- en spumanteversie gemaakt worden. Villa Sparina maakt ze allemaal, maar de stille wijn kent internationaal het meeste bijval. In dit bourgondisch getint klimaat weet men de wijn op een gelijkaardige manier uit te bouwen, maar met een duidelijk accent naar het natuurlijke fruit, met accenten van perzik en abrikoos.</p> <p>De speciale cru 'Monterotondo' toont welke ultieme kwaliteiten cortese in Gavi kan behalen. Daarnaast toont het huis met hun twee Monferratowijnen dat ze ook bijzonder sterk zijn met barbera.</p> <p>Wijnmaker Federico Curtaz profiteert van het koele klimaat om extra elegantie en fruitigheid in de wijnen mee te geven, waardoor ze perfect passen bij de eigentijdse gastronomie die je kunt ontdekken in hun toprestaurant 'La Gallina'. Je kan ook blijven slapen op het domein (vandaar dat Villa Sparina een resort is). Hun gastenverblijf 'L'Ostelliere', boven de wijnkelders, biedt prachtige luxeuze kamers.</p> <p>De Rosé heeft een licht roze kleur. In de neus bloemen en vooral rood fruit. De smaak is fris maar vrij intens met een structuur die perfect bij de barbecue zal gaan. Leuke mineraliteit in de afdronk.</p>
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, kruidige schotels, barbecue, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Zuid-West, 350-400 meter boven zeeniveau - klei en kalksteen.
Opbrengst	Guyot; 4500 wijnstokken per hectare - Opbrengst per hectare: 110 kwintalen.
Oogst	September
Vinificatie	Verfijning van de gisting in roestvaststalen tanks. Gisting bij gecontroleerde temperatuur van 17°C (63° F). Duur van de gisting: twee weken.

