

Tormaresca Pietrabianca Castel del Monte DOC Bio

Pietrabianca is fel geel van kleur. De neus biedt frisse tonen van oranjebloesem en exotisch fruit, terwijl tonen van geroosterde hazelnoten en citrusaroma's de complexiteit verrijken. De smaak valt op door zijn uitstekende frisheid die minerale en boterachtige sensaties op de neus doet herleven. Pietrabianca kan onmiddellijk worden genoten, maar kan ook goed rijpen om de komende jaren gewaardeerd te worden.

Artikelnummer:	08545830
Land:	Italie
Oogstjaar:	2023
Streek:	Puglia
Appellatie:	Castel del Monte DOC
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay, Fiano
Smaak:	Fruitig, Elegant, Complex, Vol
Producent:	Tormaresca
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

De bodems in Castel del Monte zijn arm aan voeding, typisch voor gebieden die worden aangetast door karstificatie, die wijnen produceren die elegant en levendig zijn met een goed gedefinieerde aromatische precisie en zuiverheid. Gecertificeerde biologische wijnbereiding is niet alleen een einddoel, maar eerder een kans die het bedrijf heeft omarmd, niet alleen in deze regio, aangemoedigd door de unieke kenmerken van het landgoed.

“Bocca di Lupo maakt deel uit van Puglia, maar ziet er niet uit als Puglia, het is verre van wat mensen zich doorgaans voorstellen als ze zich het rijke, rode landschap van de Itria-vallei en Salento voorstellen. Het landschap is kaal, bijna maanachtig, een plek waar het historische erfgoed van het gebied zijn landelijke, agrarische manier van leven ontmoet in een magische en mysterieuze ontmoeting. We zijn net om de hoek van Basilicata en Campania in een oud land dat filmregisseur Lina Wertmuller vakkundig heeft afgebeeld in haar debuutfilm "I Basilischi" (The Lizards, 1963) die werd opgenomen in Minervino Murge.

Het was voor ons vanzelfsprekend om de twee productiegebieden anders te runnen; de onderscheidende geest en kenmerken van elk afzonderlijk gebied worden het best versterkt door de beste kwaliteitswijnen te produceren zonder compromissen te sluiten. Onze missie is duidelijk: de uitstekende kwaliteit en het prestige van wijnen uit Puglia over de hele wereld promoten.” (Vito Palumbo)

Het landgoed is gelegen op het platteland van Minervino Murge in Puglia, de DOC-regio Castel del Monte, een gebied dat bekend staat om de schoonheid van zijn wilde, ongetemde landschap, bewonderd door Federick II van Schwaben, die een mysterieus fort liet bouwen als jachthuis beschermen over zijn wildreservaat. De wijnstokken groeien op ongeveer 300 meter boven de zeespiegel (984 voet) in The Murgia, een gebied met uitdagende

klimatologische omstandigheden die de bewoners altijd hebben gedwongen om met grote vastberadenheid te werken. Harde winters, dramatisch schommelende temperaturen, diepe ravijnen, dichte mist die vaak de wijngaarden bedekt en de nabijheid van de oude vulkaan Vulture zijn slechts enkele van de kenmerken van dit gebied dat geduldig hard werken beloont met kostbare oogsten. In deze regio geteelde druivenrassen zijn Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano Pugliese en Moscato Reale.

De wijnmakerij Bocca di Lupo is sierlijk gelegen in de 120 hectare aan wijngaarden van het landgoed (297 acres); de versterkte stenen structuur en de helderwitte muren van tufsteen zijn gebouwd volgens de oude bouwtradities die typerend zijn voor landhuizen in de regio Murgia.

Historische landhuizen, droge stenen muren en eindeloze rotsachtige heuvelpaden zijn de enige sporen van de aanwezigheid van de mens op het omliggende platteland; een plek waar de natuur weigert te worden verslagen door stedelijke ontwikkeling.

De vatenkelder bevindt zich diep in de wijnmakerij. Eiken barriques rusten onder een dubbel tongewelf dat met dezelfde tufstenen werd opgetrokken. Vanaf de tweede verdieping is er een adembenemend uitzicht op het landschap, het dorp Minervino verschijnt op de tegenoverliggende heuvel met zijn schitterende witte stenen gebouwen die reflecteren in de zon, terwijl in het westen de vulkaan Vulture waakzaam over het gebied waakt.

Deze elegante Chardonnay, met een klein percentage van de inheemse Fiano-variëteit, wordt geproduceerd op het landgoed Bocca di Lupo in de regio Murge in Apulië. Inspiratie voor de naam kwam van het gebied zelf. Pietrabianca verwijst naar de stenen die boeren op het platteland met hun ploegen sloegen bij het voorbereiden van het land, en eenmaal verpletterd en vermalen in de grond, hielpen ze de aroma's van hun wijnen te versterken.

De geoogste druiven werden naar de kelder gebracht, ontsteeld en voorzichtig gekneusd. De most werd overgebracht in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 10 °C om natuurlijke klaring te bevorderen. Een deel van de Chardonnay-most werd vervolgens overgebracht naar Franse eikenhouten barriques waar alcoholische gisting plaatsvond, gevolgd door malolactische gisting en rijping op de droesem. Fiano-druiven en de resterende Chardonnay-druiven werden gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16-18 °C om de karakteristieke frisheid te verbeteren. In januari werd de in barriques gerijpte Chardonnay overgebracht naar roestvrijstalen tanks, geblend met Fiano en het andere deel van Chardonnay en vervolgens gebotteld. De wijn heeft nog 6 maanden op fles gerijpt voordat hij op de markt werd gebracht.

Pietrabianca is fel geel van kleur. De neus biedt frisse tonen van oranjebloesem en exotisch fruit, terwijl tonen van geroosterde hazelnoten en citrusaroma's de complexiteit verrijken. De smaak valt op door zijn uitstekende frisheid die minerale en boterachtige sensaties op de neus doet herleven. Pietrabianca kan onmiddellijk worden genoten, maar kan ook goed rijpen om de komende jaren gewaardeerd te worden.