Giovanni Almondo 'Fosso della Rosa' Brachetto del Roero

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Gematigd continentaal klimaat. De bodem is rijk aan zand, klei en kalksteen. De wijngaarden liggen op 320 meter hoogte op een helling met een oostelijke expositie.

VINIFICATIE: De druiven ondergaan een koude schilinweking en worden dan op lage temperatuur vergist in afgesloten RVS-tanks. De vergisting wordt bij 5% alcohol stopgezet.

DRUIVEN: brachetto

ALCOHOL PERCENTAGE: 4,50%

GEUR & SMAAK: Friszoet en stuivend met een zachte bubbel en fruitige en bloemige aroma's van aardbeien, frambozen, rozenblaadjes en geranium.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer als aperitief en bij lichte desserts met rood fruit zoals aardbeiensoep, frambozensorbet of een taart met rood fruit.

WEETJE: Fosso della Rosa betekent 'ravijn van de roos'. De wijn kreeg deze naam vanwege de intense rozenaroma's.

GIOVANNI ALMONDO

Het Piemontese wijnhuis Giovanni Almondo is een echt familiebedrijf. Tot begin jaren '80 van de vorige eeuw verbouwde Giovanni er voornamelijk fruit, waaronder druiven, maar die verkocht hij. Van slechts een kleine hoeveelheid maakte hij zelf wijn. Zoon Domenico bracht daar in 1980 verandering in. Als pas afgestudeerde landbouwwetenschapper besloot hij om wijn te gaan maken van arneis, nebbiolo en barbera en die zelf te bottelen. Het bedrijf groeide onder zijn leiding zowel letterlijk als figuurlijk en in 1984 werden de eerste flessen geëxporteerd. Tegenwoordig omvat het domein 15 hectare en is de jaarlijkse productie 90.000 flessen, waarvan het overgrote deel arneis. Maar ook nebbiolo neemt een belangrijke rol in de wijnproductie in. De gemeente Montà, waar het wijnhuis is gevestigd, is de enige gemeente in Langhe en Roero dat een terroir heeft dat zowel geschikt is voor arneis als voor nebbiolo.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978