Langhe Bianco D.o.c. "Marin", Fontanafredda



Marin is de naam van een zeewind die voor een gezonde oogst zorgt. Hij katalyseert de aroma's van de natuur waardoor hij waait en schenkt die aan de druiven van de Langhe-streek. De twee complementaire variëteiten, nascetta & riesling, vormen een uitstekend evenwicht, geschikt voor een lange houdbaarheid. Een conviviale wijn, evenwichtig, fris, met vleugjes van citrusvruchten en rozemarijn.

Oorsprong: De druiven voor deze wijn komen van de hoogste heuvels van de Langa, waar het zeeklimaat en het bergklimaat elkaar ontmoeten. De wijngaarden liggen op een hoogte van 650 meter boven zeeniveau, met een westelijke en zuidwestelijke ligging. De bodems bestaan uit witte klei en lagen kalksteen, en het gebruikte teeltsysteem is guyot, met een plantdichtheid van 5000 wijnstokken per hectare.

Druiven: 50% riesling & 50% nascetta

Vinificatie: De druiven, geoogst in kisten van 20 kg, worden direct geperst om de most te verkrijgen, die vervolgens gedurende 24 uur bij 10 °C statisch wordt geklaard. Na deze fase wordt de most alcoholisch gefermenteerd. Aan het einde van de fermentatie wordt de wijn geklaard om de grovere vaste deeltjes te verwijderen, waarna hij ongeveer een jaar op de fijne droesem rijpt voordat hij wordt gebotteld. De rijping op fles duurt 12 tot 15 maanden.

Degustatie: Deze wijn onderscheidt zich door zijn zeer frisse bouquet, gekenmerkt door tonen van witte perzik, citrusvruchten en rozemarijn, die na verloop van tijd evolueren naar de voor de Riesling-druif typische aroma's van koolwaterstoffen. In de mond omhult zijn uitstekende zuurgraad het gehemelte op elegante wijze, terwijl zijn grote smaakvolle karakter bijdraagt aan een lange en intense afdronk.

Bewaarpotentieel: 4-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: De Langhe Bianco DOC “Marin” is ideaal bij antipasti op basis van vis, lichte pastagerechten en risotto's, waarbij de frisheid en complexiteit van de wijn goed tot hun recht komen.

- Spaghetti "vongole" (schelpdieren)
- Paling in 't groen
- Varkenssauté op Alentejana wijze met schaaldieren
- Spaghetti "vongole" (schelpdieren)
- ...