Valpolicella D.O.C., Valpantena, Cantine Bertani



Deze Valpolicella D.O.C. Valpantena is de ware belichaming van Venetiaanse gezelligheid en combineert frisheid met authenticiteit. Hij is afkomstig uit een uitzonderlijk terroir en verleidt door zijn elegante eenvoud en sprankelende fruitigheid, waardoor elke proeverij een moment van puur genot wordt. Een wijn die bewijst dat traditie zowel toegankelijk als verfijnd kan zijn, ideaal voor liefhebbers van jonge en expressieve wijnen.

Oorsprong: Deze wijn, afkomstig uit de Valpantena-vallei in het hart van Valpolicella, profiteert van een uniek terroir waar de klei-kalk- en basaltbodems de druiven een kenmerkende mineraliteit geven. Het gematigde klimaat, beïnvloed door de Alpen en de vlakte van Verona, zorgt voor koele nachten die de zuurgraad en aroma's van de druivensoorten behouden. De wijnstokken, die 10 tot 15 jaar oud zijn, worden geteeld volgens de Guyot-methode, een methode die een optimale rijping van de druiven bevordert en concentratie en evenwicht garandeert.

Druiven: 80% corvina veronese & 20% rondinella

Vinificatie: De druiven, voornamelijk Corvina Veronese (80%) en Rondinella (20%), worden met zorg gevinifieerd om hun frisheid te behouden. Na een zachte maceratie fermenteert het sap in roestvrijstalen tanks, waarna het 6 maanden rijpt in betonnen tanks, een neutraal materiaal dat het fruit respecteert. Een rijping van 3 maanden op fles maakt de harmonie compleet, waardoor de aroma's zich volledig kunnen ontplooien. Het resultaat is een jonge wijn, zonder houtrijping, die het terroir en de druivensoort met een opmerkelijke zuiverheid tot hun recht laat komen.

Degustatie: Zijn levendige en heldere robijnrode kleur kondigt een explosieve neus aan van sappige granaatappel, zure rode bessen en een vleugje verse kruiden. In de mond ontvouwt hij een openhartige en fruitige aanzet, gedragen door een verkwikkende zuurgraad die zijn lichte en soepele structuur in evenwicht brengt. De nauwelijks waarneembare tannines maken plaats voor een frisse en dorstlessende afdronk, waarin tonen van rood fruit domineren met een subtiele minerale toets. Een pretentieloze wijn, maar zeer drinkbaar, perfect voor ontspannende momenten of maaltijden met vrienden.

Bewaarpotentieel: 3-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige wijn past uitstekend bij de klassiekers uit de Italiaanse keuken. Probeer hem eens bij een plankje met fijne vleeswaren (prosciutto, coppa), pasta met tomaten- of groentesaus, of verse kazen zoals mozzarella of burrata. Hij past ook perfect bij antipasti, lichte pizza's of zomerse grillgerechten. Zijn frisse en fruitige profiel maakt hem tot een ideale partner voor mediterrane gerechten en maaltijden in de open lucht.

- Italiaanse charcuterie
- Osso Bucco of kalfsschenkel
- ...