Secco Vintage, Igt Verona, Cantine Bertani



Deze mythische Bertani wijn voldoet niet aan de reglementering van de appellatie maar sinds zijn lancering in 1857, wordt hij op zeer veel exclusieve plaatsen geserveerd omwille van zijn unieke stijl en elegantie. 20% van de druiven zijn niet autochtoon en krijgen een veroudering op kastanje- en kersenhout, wat uiteindelijk het verschil maakt.

Oorsprong: Deze wijn, afkomstig uit de heuvels rond de stad Verona, dankt zijn typische karakter aan een uitzonderlijk terroir. De bodems, bestaande uit kalksteen en klei, in combinatie met een mediterraan klimaat dat wordt getemperd door de invloed van de Alpen, bieden ideale omstandigheden voor de rijping van de druiven. De wijngaarden, die op het zuiden liggen, profiteren van een optimale zoninstraling, wat garant staat voor fruit met een opmerkelijke concentratie en aromatische rijkdom. Dit unieke terroir, gekenmerkt door eeuwenoude wijnbouwkennis, geeft de wijn zijn onnavolgbare diepte en karakter.

Druiven: 80% corvina, 10% sangiovese grosso, 5% syrah & 5% cabernet sauvignon

Vinificatie: Deze wijn is het resultaat van een zorgvuldige vinificatie, waarbij door een langdurige koude maceratie op de schillen alle rijkdom aan aroma's en tannines wordt geëxtraheerd. De gisting, die wordt gestart door inheemse gisten, verloopt langzaam om de complexiteit van de druivensoorten te behouden. De rijping in eiken- en kersenhouten vaten, typisch voor de traditie van Verona, duurt 18 maanden en zorgt voor een subtiele houttoets en een elegante structuur. Dit ambachtelijke proces, dat de voorouderlijke methoden respecteert, leidt tot een wijn met een grote diepgang, die traditie en moderniteit combineert.

Degustatie: De neus opent met een explosie van rode vruchten in jam, cassis en wilde bramen, subtiel versterkt door warme kruiden zoals kaneel, kruidnagel en een vleugje cacao. In de mond verleidt hij met zijn genereuze structuur en zijdezachte tannines, die smaken van zwarte kersen, zwarte thee en een aanhoudende afdronk van gebrande koffie onthullen. De perfecte balans tussen kracht en finesse maakt dit een volle en verfijnde wijn, ideaal voor liefhebbers van complexe en harmonieuze wijnen.

Bewaarpotentieel: 3-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige en gezellige wijn past uitstekend bij rijke en smaakvolle gerechten. Durf hem te combineren met gegrild rood vlees, gestoofde ragouts of wildgerechten, waarbij zijn zachte tannines en kruidige aroma's elke hap nog lekkerder maken. Voor een Italiaans tintje kiest u best voor pasta met pittige tomatensauzen of risotto's met champignons en truffels. Gerijpte kazen, zoals Parmigiano Reggiano of Pecorino, zijn ook perfecte metgezellen om het smaakgenot te verlengen.

- Penne met kaas
- ...