Due Uve "Velante" Bianco, Friuli DOC, Bertani



Deze unieke witte wijn, die de naam “Velante” draagt als eerbetoon aan de lichte wind die de wijngaarden van Friuli streelt, combineert de elegantie van Pinot Grigio met de levendigheid van Sauvignon Blanc. Hij is afkomstig uit een gebied dat ingeklemd ligt tussen de Sloveense bergen, de Venetiaanse plateaus en de Adriatische Zee, en belichaamt de frisheid en complexiteit van een regio waar elke druivensoort zich met een zeldzame intensiteit uitdrukt. Een eigentijdse wijn, krachtig en verfijnd tegelijk, die de innovatieve geest van Bertani sinds 1857 weerspiegelt.

Oorsprong: De wijngaarden, die tussen de 10 en 15 jaar oud zijn, gedijen op grindachtige bodems in Romans d'Isonzo, in Friuli-Venezia Giulia. Dit terroir, dat wordt gekenmerkt door alpen- en mediterrane invloeden, profiteert van een gematigd klimaat en koele nachten, ideaal om de zuurgraad en aroma's van de druivensoorten te behouden.

Druiven: 55% pinot grigio & 45% sauvignon blanc

Vinificatie: De druiven, geoogst op het moment van optimale rijpheid, worden gevinifieerd in roestvrijstalen tanks om hun puurheid te behouden. Na een zachte maceratie rust de wijn 3 maanden op fijne droesem voordat hij wordt gebotteld, zonder houtrijping, om al zijn frisheid en variëteit te behouden.

Degustatie: De strogele kleur met groene schitteringen maakt plaats voor een neus die wordt gedomineerd door aroma's van salie, rijpe perzik, vlierbloesem en een vleugje groene peper, het kenmerk van Sauvignon Blanc. In de mond zorgt de Pinot Grigio voor rondheid en structuur, terwijl de frisse en sappige afdronk een mooie mineraliteit en een aromatische persistentie onthult.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief of bij zomerse salades, pasta met zeevruchten, gegrilde vis of verse geitenkaas. Door zijn evenwicht tussen fruitigheid en frisheid past hij perfect bij de mediterrane keuken of licht gekruide gerechten.