LE GRIVE, MONFERRATO ROSSO DOC

2024

FORTETO DELLA LUJA

Alcohol	14,00%
Bewaarpotentieel	7-8 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Klei, kalk
Druivenras	Barbera, Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Lam, rund, zowel gegrild als in stoofpotjes. Genietwijn op zich
Lagering	Barriques en houten foeders
Land	Italië
Regio	Piëmonte
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, zacht



Omschrijving

Door de toets Pinot Noir (20%) krijgt het typische besachtige van de Barbera (80%) nog meer frisheid en elegantie. Zeer fijne tannines, in combinatie met zachte kruidigheid (kaneel, vanille) en heel intens bessenfruit. Lange, evenwichtige finale. Op en top genietwijn, een glas vol vlezigheid!

FORTETO DELLA LUJA

Er zijn zo van die magische plekken… Piëmonte is sowieso rijkelijk bedeeld met postkaartlandschappen, maar een bezoek aan Loazzolo slaat werkelijk alles. In het hartje van de Langhe, bovenaan een heuveltop lijkt het wel of de aarde de hemel raakt.

Daar speelt niet alleen de ligging een rol in, maar ook de rust en het prachtige landschap. Alles

straalt hier authenticiteit uit: de mensen, de kelders (in een eeuwenoud gebouw waar elk hoekje wordt benut) en de manier van wijnmaken. Door de unieke ligging is er ook een bijzondere flora. Jaren geleden kreeg dit domein ook een predikaat van WWF, voor hun inzet voor de natuur. Een bekroning na een jarenlange inzet om de omgeving rondom hen onaangeroerd te laten. Tussen de wijngaarden groeit een zeldzame zwarte orchidee. Authentiek werken gaat hier ver, zelfs in de wijngaard wordt het paard ingezet. Biologisch werken is hier geen commerciële overweging, maar een oprechte levensstijl.

Biologisch werken mag dan een evidentie zijn voor Forteto della Luja, dat is echter geen sinecure in het warme en vochtige Piëmonte. De wijn waarmee ze bekend zijn is hun werkelijk fabuleuze zoete Muscaatwijn, zowel als Moscato d'Asti als Passito (wijn van gedroogde druiven). Maar ook hun rode "Le Grive", een heel expressieve Barbera waar een tikkeltje Pinot Noir extra verfijning geeft, is de moeite.

Het feit dat Pinot Noir in dit stukje Piëmonte terug te vinden is, is niet onlogisch. In de 19de eeuw startte in Canelli de eerste schuimwijnproductie van Italië. Op de hogere gelegen percelen rond de stad werd Pinot Noir aangeplant. Omdat in die tijd Piëmonte in enkele oorlogen was verwikkeld en omdat de Koning geld nodig had voor zijn veldslagen, werd grondbezit belast. De grootgrondbezitters verkochten daarom de moeilijkere, en hogere gelegen percelen rond de stad. Zo konden de voorouders van Giovanni Scaglioni hun wijngaarden kopen. Heel dit stuk Piëmonte is een patchwork van percelen van vele kleine producenten. Deze versnippering is volgens Giovanni uniek in de wereld en één van de redenen waarom dit gebied is uitgeroepen tot Unesco Werelderfgoed.

Hun wijngaarden liggen op ca. 500 m hoogte, en behoren daarmee bij de hoogste uit de regio. Dat heeft als voordeel dat hun wijnen extra fraîcheur bezittens. Zo is de Barbera d'Asti MonRoss een lichtvoetige, elegante en frisse rode wijn met heel wat lente- en zomerallures.