

PASUCRÀ, PIEMONTE MOSCATO SECCO DOC

2023

FORTETO DELLA LUJA

Alcohol	13,50%
Bewaarpotentieel	5 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Klei, kalk
Druivenras	Muskateller
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, Aziatische keuken, salades
Lagering	Inox
Land	Italië
Regio	Piëmonte
Serveren	In een breed glas op 10-12°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, fruitig, sappig



Omschrijving

Pasucrà staat voor niet zoet. De druiven worden enkele dagen voor de Moscato d'Asti geoogst. De most heeft een schilmaceratie van 24 uur en dit geeft deze pure Muscat extra structuur. Uitbundige aroma's van lychee, citroenmelisse, rijpe perzik. In de mond een exotisch festijn met frisheid. Wederom een parade van lychee en florale accenten.

FORTETO DELLA LUJA

Er zijn zo van die magische plekken... Piëmonte is sowieso rijkelijk bedeed 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 verwickeld 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.