

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

SCAIA, GARGANEGA-CHARDONNAY '19



Noordoostelijk van Verona verwerken de vier broers Castagnedi sinds 1989 diverse druiven afkomstig van hun 48 hectare bestrekkende landgoed tot prachtige wijnen. Hier vormen de zeer kalkrijke heuvels tussen de Illasi- en Mezzanevallei op een hoogte variërend van 120 tot 320 meter boven de zeespiegel de bodem voor stokken van rode corvinone, corvina, rondinella en cabernet sauvignon; garganega en chardonnay voor witte.

Aanvankelijk verkocht de familie de oogst aan de plaatselijke coöperatie maar door te investeren in de nieuwste technieken hoopten de Castagnedi's de kwaliteit van hun wijnen te verbeteren en de overgang naar eigen domein gebottelde wijnen rendabel te maken. Zo werd ondermeer het aantal stokken per hectare vergroot terwijl de opbrengst werd verlaagd. En tegen de Monti Garbi heuvel werd een nieuwe kelder gebouwd op een plek waar grondwater kan worden opgepompt.

In 1995 kwamen de eerste wijnen van Tenuta Sant' Antonio op de markt en de aandacht van de wijnpers, importeurs en consumenten was vrijwel direct getrokken. Dit was een wijnhuis waar rekening mee gehouden moest worden!

De eerste grote erkenning vond plaats in 2000 toen de Gambero Rosso de Cabernet Sauvignon Capitello 1997 beloonde met drie glaasjes. Daarvoor had de Chardonnay Colori d'Autunno 1996 in Wine Spectator al 93 uit 100 punten gescoord en was er veel interesse voor de Chardonnay IGT Scaia Bianca. Dat de broers Castagnedi in staat waren internationale wijnen te maken was duidelijk geworden. Maar liever concentreerden ze zich - overtuigd van de geweldige kwaliteit - op de productie van lokale wijnen.

Van de kalkrijke vulkaangrond (Scaia) in de provincie Verona komen de handgeplukte druiven voor deze wijn. De verschillende variëteiten worden afzonderlijk vergist in gekoelde roestvrijstalen cuves zonder dat zuurstof de kans krijgt bij de most te komen. Op deze moderne manier is het mogelijk om toch frisse wijnen te maken van druiven uit zeer warme gebieden.

KARAKTER

Druivensoort	50% Garganega 50% - 30% Chardonnay - 20% Trebbiano Soave -
Land	Italië
Regio	Veneto
Smaak	Droog & Fris
Appelatie	Veneto IGT
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 - 4 jaar
Server temp.	8-10°C

SMAAKBESCHRIJVING

De wijn geurt en smaakt intens en complex naar bloemen als acacia en jasmijn, stuift aroma's van ananas, grapefruit en sinaasappel. Ook bespeur je een vleugje appel, peer, mango en zelfs iets van banaan. In de mond is Scaia Bianca zachtfris met een mooie balans en prachtig Italiaans bittertje in de afdronk.

VINIFICATIE

inox

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Een verrukkelijk aperitief of goede begeleider van voorgerechtes met vis, groenteschotels en koude gerechten. Eveneens voortreffelijk bij pasta, risotto's en fruits de mer.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem