

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Argillae – Orvieto Superiore DOC



Argillae is de Latijnse naam voor **klei**, het hoeft dus geen verdere uitleg welke **bodemsoort** (vermengd met zand, leem en rotsen) **overheerst** op dit 220 ha groot domein in het noorden van Umbria, ruim **10 km** ten **noordwesten** van **Orvieto** (de hoofdzetel van Antinori ligt op een boogscheut aan de andere kant van de vallei). De grond is bovendien doorspekt met **fossielen** (schelpen) waardoor de wijnen ook rijk veel aan **mineralen** bevatten.

De **38 ha wijngaarden** liggen tussen de 150 en 300 m boven de zeespiegel. Er staan lokale variëteiten zoals **Grechetto**, **Procanico** (Trebiano), Verdello, Drupeggio en **Montepulciano**, maar ook internationale zoals Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, **Merlot** en **Cabernet Sauvignon**.

De witte droge **Orvieto** DOC wijnen zijn **steeds geblend**: **minimum 60%** moet bestaan uit **Grechetto** en **Trebiano** (hier Procanico genoemd). Deze Orvieto van het domein Argillae heeft tevens **Malvasia**, **Chardonnay** en **Sauvignon Blanc** in zich.

De druiven worden **afzonderlijk geplukt** en na **zachte persing gefermenteerd** in inox bij gecontroleerde temperatuur. Daarna **verfijnt** de wijn **drie maanden op de fijne lies** tot aan de botteling in maart.

Strogeel. **Frisse droge** wijn, met **intense aroma's** van **gele bloemen**, **citrus** en **tropisch fruit**. **Complexe** neus. **Elegant** in de mond, **perfecte balans** tussen **bloemen**, **fruit**, **mineralen** en **zuren**, buitengewoon fris en toch een lange afdronk.

Te combineren met een **delicate verfijnde keuken**. Te proberen bij **voorgerechten** met **groenten**, gegrilde en gebakken **vis**, salades, pastagerechten en **wit vlees**.