

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Argillae – Panata Orvieto Classico Superiore DOC



Argillae is samen met het wijnhuis Corte dei Papi in Lazio een investering van **Cavaliere Giuseppe Bonollo**, eigenaar van de **grootste Italiaanse distilleerderij Bonollo**. Het wordt gerund door de **flamboyante** en immerschone kleindochter van de onlangs overleden Cavalier, **Giulia di Cosimo**.

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 lokale 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**.

Deze Panata wil de **best mogelijke Orvieto Classico** op de markt zijn, onder meer door de **keuze van de klonen**, de **beperking van de opbrengst** (65-70 hl/ha), en de **selectie van de beste Grechetto, Procanico (plaatselijke naam voor Trebbiano Toscano) en Chardonnay druiven**. De drie druivensoorten worden **apart verwerkt**. Voorafgaand aan de alcoholische gisting ondergaan de druiven een korte **koude maceratie** in een gesloten pers voor een **optimale extractie** van de **variëteitsaroma's**. Na statische **decantatie** van de fijne droesem wordt de most **gevinifieerd in roestvrijstalen tanks** bij gecontroleerde temperatuur. Een **klein percentage** van de **Grechetto-most fermenteert en rijpt in Franse eikenhouten barriques**. Geproduceerd in beperkte hoeveelheden.

Neus van **pompelmoes en exotische vruchten**, afwisselend met de klassieke aroma's van **Grechetto–amandelpasta** en **gele vruchten**. Elegant **fruitig maar droog, frisse** smaak en **lange aromatische afdronk**. Uitstekende bij de verfijnde

keuken op basis van vis of wit vlees.