



Fattoria Il Muro - Lama - Chardonnay di Toscana IGT



Arezzo is een stad van ongeveer **100.000 inwoners**, 80 kilometer ten **zuidoosten** van **Firenze**, nog net in **Toscana** maar aan de **grens met Umbria**, aan de belangrijke A1 autosnelweg die Firenze met Roma verbindt. De stad ligt op het **kruispunt van verschillende valleien** in een overwegend **heuvelachtig gebied**.

De **Fattoria Il Muro** is al **meer dan twee eeuwen** in bezit van de **familie Pancaro** – de **historische wijnkelder** is plaatselijk bekend als **La Panchera** (van de Pancaro's). Het rond de Fattoria liggende land werd al altijd gebruikt voor het telen van druiven; de **mergelrijke bodem**, het **gematigde klimaat** en de ligging in een **kleine beschermde** ovaalvormige **vallei** zorgen voor een **microhabitat** die de organoleptische eigenschappen van de druiven ondersteunt.

Begin jaren '70 besloot familietelg **Francesco Pancaro** zich te **specialiseren** in het maken van **kwalitatieve wijnen**. Zijn enthousiasme werd opgepikt door zijn **zoon Federico**, die eerst studeerde als landbouwkundige. Nu werkt hij stelselmatig aan het **moderniseren van de productietechnieken** zonder teveel afstand te nemen van oude tradities. Liefde voor de natuur en respect voor het milieu is immers het enige mogelijke recept zijn om een hoge productkwaliteit te behouden. Sinds enkele jaren werkt Federico samen met **wijnmaker Stefano Di Blasi**, een getalenteerde wijnmaker die meewerkte aan de creatie van **enkele Italiaans topwijnen**: Tignanello en Solaia.

De naam **Lama** is afgeleid van een **oude boerderij** uit de tijd van de "**mezzadria**": grote landeigenaren verdeelden hun grond in percelen voor pachtgezinnen, die aan de landeigenaar de helft van de jaarlijkse oogst moesten afstaan. Het systeem ontstond in de late middeleeuwen (ca. 14e eeuw) en bleef in grote delen van Italië in stand tot de naoorlogse landbouwhervormingen en industrialisatie in de jaren '60 en '70 van de vorige eeuw.

Lama is een **100% Chardonnay**. De **kleine wijngaard** (1,20 ha, 250m boven zeeniveau) werd geplant in 1994 en bevat veel klei, leem en mergel.

Gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. **Korte rijping in zowel barriques (40%) als roestvrijstalen tanks (60%).**

Licht strogeel van kleur met **gouden** reflecties, met een buitengewoon scala aan **bloemige en minerale aroma's**. Groene geuren met hints van vlierbloesem en kruiden. In de mond **fruitig en fris** met een goed uitgebalanceerde minerale zuurgraad.

Met **12,5 vol%** niet te zwaar in alcohol. Opdienen bij 14°C bij **voorgerechten, zeevruchten, vis en wit vlees**.