



Fattoria Il Muro - Verdone Vermentino di Toscana IGP



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.

Verdone is een zeer **goede eerste kennismaking** met de Toscaanse **Vermentino** druif die over het algemeen zuidwestelijker, in de **Maremma** aan de Tyreense zee wordt verbouwd). De naam **Verdone** is geïnspireerd op een kleine **fluogroen vogeltje** dat zich in Federico's wijngaard vaak laat zien (in het

Nederlands: **groenling**), net als de Vermentino wijn: strogeel van kleur met groene reflecties.

De wijngaard voor deze fles werd geplant in 2013, op 300 meter boven zeeniveau. De bodem bevat veel **schisten** (van harde, kristallijne rots afgebladderde **leisteennlagen**) met **veel mineralen**. Ze houden de warmte goed vast en produceren wijnen met een rijke smaak.

Gisting in roestvrij staal bij gecontroleerde temperatuur (17°C) gedurende ongeveer 10 dagen, snelle stabilisatie van wijnsteenzuur, en zo snel mogelijk daarna gebotteld.

Zeer frisse en minerale "inland" Vermentino versie van. Strogeel van kleur met lichtgroene reflecties. Zeer bloemige neus van vlierbloesem, witte bloemen en litchy. Zout en knapperig, met prominente minerale tonen en typisch zoethout afwerking.

Als **aperitivo**, briljant bij **prosciutto**. Bij vis, goed gekruid of met citrus. Een geweldige wijn voor de **lente en zomer**, maar voor wie hem lekker vindt mag hij natuurlijk het hele jaar door ...