

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Sansaluto - Pinot Nero Rosato Frizzante Oltrepò Pavese IGT



De Oltrepò Pavese is een **kleine driehoek in zuidelijk Lombardia**: in het **westen** ligt het **rijke Piemonte**, in het **oosten** gaat deze wijnstreek over in de **Colli Piacentini**, waar Emilia Romagna begint. "Oltrepò Pavese" betekent letterlijk: "**aan de overkant van de Po, gezien vanuit Pavia**" (Pavia is een gezellig provinciaal universiteitsstadje zo'n 30 km ten zuiden van Milaan). De Ticino (de rivier die je zuidwaarts volgt vanaf de Gottardo tunnel) en de Po, die westelijker in de Alpen ontspringt, vloeien in Pavia samen richting Adriatische kust. **Net onder de Po** beginnen de eerste heuvels (een lieflijke klein-Zwitserland achtige streek - altijd fijn voor een korte vakantie) van de Apennijnen, die uiteindelijk helemaal tot in het zuiden van de laars doorlopen. De lager gelegen heuvels zijn uitstekend geschikt voor rode wijnen, het middengebied brengt witte wijnen voort, en de druiven aan de heuveltoppen (tot 400 m hoogte) worden gevinifieerd tot uitstekende schuimwijnen.

Producent Terre d'Oltrepò ontstond in 2008 als **fusie** van de **Cantina di Casteggio** en de **Cantina di Broni** (Bronis), die maar een 10-tal km van elkaar verwijderd zijn. Terre d'Oltrepò is met een potentieel van 35 miljoen flessen een **zeer grote producent**, veel wijn wordt echter in **bulk** verkocht, enkel de beste wijnen worden gebotteld. Wij volgen bij deze gigant de **brand Sansaluto**.

In deze streek gedijen heel wat druiven. De witte variëteiten zijn Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italico, Malvasia, Sauvignon Blanc en Moscato. De rode: Barbera, Croatina, Pinot Nero (waarvan erg goede Spumante metodo classico wordt gemaakt) en Cabernet Sauvignon.

Specialiteit van de streek zijn de **typische frizzante wijnen, zowel wit als rood**.

In dezelfde traditie als de Lambrusco hebben de wijnen een typische zuur-zoete smaak, zeer bewust zo gewild om de **vetten** van de rijke Lombardische en Emiliaanse keuken (salami, kazen, rijke sauzen) uit de mond weg te spoelen.

Deze fles is de combinatie van drie eeuwenoude tradities in de Oltrepò Pavese: **Pinot Nero** is er weelderig aangeplant, die wordt vaak als een **rosé** gevinifieerd, en nog vaker als rosé **schuimwijn**, hetzij Frizzante (deze versie) hetzij Spumante. Dit alles is zo 'gewoon' dat 'Frizzante' niet eens op het etiket wordt vermeld. De druiven worden **zachtjes gekneusd** en gedurende enkele uren **koud gemacereerd**. Gisting in inox kuipen bij gecontroleerde temperatuur. **Na de fermentatie wordt opnieuw most aan de wijn toegevoegd** en volgt een **tweede fermentatie** van drie tot vier weken in gesloten inox vaten (autoclaven) tot een druk is opgebouwd van 2 tot 2,5 bar.

Zachtroze kleur, karakteristieke geur met hints van **kleine rode vruchten**. **Fris en hartig** met een aangenaam **sprankeltje** in de mond. Heeft met **12 vol%** niet teveel alcohol.

Zeer veelzijdig, als **tussendoortje** of **aperitief**, **zwembadwijn**, bij **hapjes** (bijvoorbeeld) met vis (sushi?), en bij wit vlees. Koel drinken, **max 10 °C**.