

GAG Cold Skin Maceration

Sandro de Bruno

Laag alcoholische natuurwijn, met een piepklein bubbeltje en eigen gist ongefiltreerd gebotteld. Picknickwijn bij uitstek maar uiteraard ook heerlijk als aperitief of bij de borrel.

Vin de soif zouden de Fransen zeggen, maar van garganega dus eerder *vin-de-soave*.

Druivensoort Garganega

Herkomst: Montecchia di Crosara, Veneto, Italië

Vinificatie

De druiven voor deze “low intervention wine” zijn in de wijngaard met niets behandeld, waardoor op de druivenschil levende gistcultuur gebruikt kan worden voor de alcoholische vergisting en er niets hoeft worden toegevoegd. Na drie dagen gekoelde schilweking (cold skin maceration) vergisten de garganega druiven om vervolgens zacht te worden geperst en ongefiltreerd gebotteld. Dit gebeurt onder toevoeging van een zeer kleine dosis sulfiet.

Achtergrond

Sandro is de derde generatie van een wijnfamilie die op dit domein wijnen produceert. Het is een beer van een vent die in eerste instantie ontzag inboezemt, vervolgens ontwapenend en hartverwarmend blijkt te zijn, om tenslotte met zijn wijnen dat ontzag alsnog te rechtvaardigen. Ze zijn eigenwijs en getuigen van veel gevoel voor verfijning. Deze GAG, hun koosnaam voor garganega, is de nieuwste productie en tevens eerste natuurwijn van Sandro de Bruno.

Naast de GAG hebben wij tevens de volgende Soave's in ons assortiment: [Soave DOC](#), [Soave DOC Colli Scaligeri](#) en [Soave DOCG Monte San Piero](#).

Zie voor meer informatie over het wijnhuis de [website van Sandro](#).

Herkomst



