

Greco

l'Archetipo

De wijn heeft intense aroma's van mandarijn en gedroogde abrikoos en hooi. In de mond merk je door de smaak wel de schilweking, en een beetje ook in de structuur, maar de sappigheid is zo enorm dat het mondgevoel eerder voluptueus dan rul is. Zowel gul als contemplatief van aard.

Druivensoort Greco

Herkomst: Montursi, Gioia del Colle, Bari, Puglia, Italië

Wijngaard

De wijngaard is waar het allemaal om gaat bij de familie Dibenedetto. Pionier Francesco maakte met het wijngoed van zijn voorvaders in 1980 de overgang naar biologische wijnbouw. Toen hem dat na 2 decennia niet voldoende opleverde wat hij er van had verwacht zette hij in 2000 de stap naar de biodynamische landbouw van Steiner, om zich tenslotte in de afgelopen tien jaar toe te leggen op de zogenaamde "synergetische landbouw". Het verstoren van de toplaag van de bodem met een ploeg wordt als vergissing gezien, en dus achterwege gelaten.

Vinificatie

De druiven worden ontschild en gekneusd waarna het sap 5 dagen met de schillen gist voordat er geperst wordt. De familie wil niets toevoegen aan de wijnen, alleen werken met autochtone gistculturen en de wijnen niet filteren. Er wordt een startergistkolonie verzameld door een kleine batch 10 dagen eerder geoogste druiven in te laten weken. Deze wordt aan de druiven toegevoegd om vervolgens gedurende een kleine maand de vergisting te volbrengen, alles op staal en op een lage temperatuur.

Achtergrond

Domenico Dibenedetto is één van de vier kinderen die nu het roer overnemen van hun vader, en hij is net als pa gek op de filosofen en goeroes Steiner en Masanobu Fukuoka. Fascinerend om over van gedachten te wisselen en te denken, maar er is maar één uitgangspunt natuurlijk en dat zit in de fles.



Herkomst

