

U Frescu

Clos d'Alzeto

Verleidelijke geur van bloemen, onwillekeurig gaan je gedachten meteen naar de zo overvloedig op Corsica bloeiende maquis. Zwoele geur, maar ook heerlijk rozebottelachtig en met bosaardbeitjes in de smaak. Maar vergis je niet, de wijn is weliswaar licht, maar bezit toch ook tannines en een serieuze structuur. Lukt je met zijn parfum en speelt dan *hard to get*. Bij Alzeto krijg je 'm op 12 graden, maar maak 'm niet te koud, wij merkten dat dan de tannines op gaan spelen.

Druivensoort: Sangiovese, Sciaccarello

Herkomst: Sari-d'Orcino, Corsica, Frankrijk

Duurzaamheid: Geen Certificering, Geen Kunstmest, Geen Pesticiden

Wijngaard

De hoogste wijngaarden van Corsica, op zo'n 500 meter boven de zeespiegel, gelegen nabij de westkust, juist benoorden Ajaccio. De bodem bevat klei en is granietrijk. De opbrengst is vrij laag, zo'n 40 hecto per hectare en de stokken zijn gemiddeld 25 jaar oud.

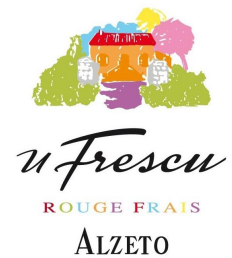
Vinificatie

Korte inweking op lage temperatuur, traditionele vergisting, en de laatste fase van de vergisting zonder de vaste bestanddelen. De vroege pluk, als de druiven nét rijp zijn, maar de aroma's wel al vol tot ontwikkeling zijn gekomen, zorgt voor een alcohol onder de dertien procent en een heerlijk frisse wijnstijl.

Achtergrond

De familie Albertini stichtte dit domein in 1800 en de huidige generatie vader Pascal en zoon Alexis hebben goed voor ogen waar ze heen willen.

Een duurzame productiemethode, gebruik van aan lokale omstandigheden aangepaste druivenrassen, een lang



groeiseizoen met koele nachten en een vrij non-interventionalistische aanpak in de kelder leiden tot karakteristieke wijnen.

Herkomst

Sari-d'Orcino, Corsica, France

