



Wijn Info-Blad



Villa Sandi-Opere Brut Millesimato 2002, (33j)

Het wijnhuis:

Het bedrijf is van de familie Moretti Polegato, die al 3 generaties wijn maakt in de DOC gebieden Prosecco en Valdobbiadene. Grootvader Mario plantte begin 1900 de eerste wijnranken in de Valdobbiadene regio. Zoon Divo nam het roer over maar vond de dood in een auto-ongeluk. De broertjes Mario en Giancarlo waren nog te jong om het bedrijf te runnen, dus moeder Amalia nam de taak op zich. Ze deed dit zo goed, dat Mario en Giancarlo later haar naam verbonden aan de beste spumante van het huis, de "Riserva Amalia Moretti".

Toen broer Mario het te druk kreeg met zijn schoenenbedrijf Geox, nam Giancarlo de wijnbusiness volledig over. Ze zijn echter niet ver van elkaar verwijderd. Beide broers maken voor representatieve doeleinden gebruik van het kasteeltje "Villa Sandi". Dit in 1622 in de stijl van Palladio opgetrokken witte kasteeltje onthulde bij haar renovatie, zo'n 30 jaar geleden, een lang verborgen geheim. Op zoek naar de bron van een onverklaarbare luchtstroom kwamen de bouwers een ondergronds netwerk van nauwe tunnels tegen. In zeer vroege tijden werden die al gebruikt voor de wijnopslag, maar later in de geschiedenis deden ze dienst als commando post voor het Italiaanse leger tijdens de Eerste Wereldoorlog. De tunnels lagen slechts 5 km van het front verwijderd.

De tunnels zijn door de Moretti familie verder uitgebreid en huisvesten nu zo'n 1,5 miljoen flessen spumante.

Productiebeschrijving:

De beste druiven van één oogstjaar worden geselecteerd voor de Millesimato. De metodo classico wordt gehanteerd.

Smaak:

Heerlijk fris en droog, smaakvol met een finish van rijp exotisch fruit.

Bouquet:

Verse broodkorst, hints van noten en boter.

Kleur:

Fijne, aanhoudende pareling.

Serveertips:

Als aperitief of bij verfijnde gerechten.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Villa Sandi
Plaats:	Crocetta del Montello (TV)
Jaarlijkse productie wijngaard:	2800000
Oppervlakte wijngaard:	300
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Valerio Fuson

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Aantal fl. p/jr.:	34600
Classificatie:	
Inhoud:	7.5
Alcohol %:	12
Druiven:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero.
Leeftijd stokken:	
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	6°-8°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)