

Villa Sandi-Opere Riserve Amalia Moretti,

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 druiven worden met zorg geselecteerd. Voor de Amalia Riserva worden alleen de beste druiven van de oudste stokken geplukt. Vinificatie vindt apart per druifsoort en per wijngaard plaats. De druiven worden in de pneumatische pers zacht geperst. De alcoholische gisting vindt plaats bij een temperatuur van 16-17°C. De wijn blijft tot het volgende voorjaar in de tank. De cuvee wordt gemaakt, de liqueur de tirage wordt toegevoegd en de wijn wordt gebotteld (afgesloten met een kroonkurkje). De flessen worden in de oudste kelders diep onder Villa Sandi opgeslagen. Hier vindt de 2e fermentatie plaats. De mousserende wijn ligt minstens 7 jaar sur lie. Hierna worden de dode gistcellen verwijderd, wordt de fles bijgevuld en afgesloten met een tappo fungo (paddenstoelvormige kurk). Hierna rust de spumante nog 2 maanden voordat hij op de markt wordt gebracht.

Smaak:

Opent krachtig en rond in de mond, zet zich fris en mooi gebalanceerd voort en finisht prettige en intens.

Bouquet:

Broodkorst en honing, hazelnoot en abrikoos.

Kleur:

Fijne pareling, dicht op elkaar en voortdurend, schuimt mooi.

Serveertips:

Als aperitief. Excellent bij rauwe schaaldieren, zeevruchten, gemarineerde vis.



Algemene informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Villa Sandi
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Jaartal:	2002
Aantal fl. p/jr.:	1380
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	12%
Druiven:	75% Pinot Nero 25% Chardonnay
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	6°-8°C.