



Bidoli

Sauvignon Blanc 2020

Friuli Grave DOC

Conclusie

Heerlijk zuiver en ingetogen. Een tegenpool van de zo uitbundige Nieuw Zeelandse Sauvignons.

Land

Italië

Bodem

Steenrijke grond van alluviale oorsprong. De stenen slaan de warmte van de dag op om deze tijdens de zeer koele nachten los te laten en de wijnstokken warm te houden. Het Friuli gebergte zorgt voor een goede bescherming tegen de soms ijzig koude noordenwind. De Adriatische oceaan heeft een temperende invloed. De verschillen in temperatuur tussen dag en nacht zijn opvallend groot.

Vinificatie

Zowel mechanische als handmatige oogst. Er volgt dat een koud inweekeproces gedurende 12 uur op 10 graden C. Het sap vergist met behulp van geselecteerde gist op een temperatuur van 16-18 graden C. Na afloop van de gisting rijpt de wijn gedurende 4 maanden in contact met de eigen gistsporen, die een keer per week opgeroerd worden. De appelmelkzurengisting wordt tegen gehouden resp. geblokkeerd. Voor de botteling ondergaat de wijn een koudebehandeling ter stabilisering en wordt geklaard en gefilterd.

Druiven

100% Sauvignon Blanc

Kleur

Zilvergrijs met een witgouden schakering.

Neus

Heerlijk ingetogen, maar wel zeer 'druifeigen' neus. Onmiskenbaar Sauvignon Blanc, maar haast het tegenovergestelde van de zo uitbundige Sauvignons uit Nieuw Zeeland. Dit ademt frisheid; de koelte van het noorden van Italië wordt weerspiegeld in de geur van deze wijn. Sorbet-ijs van Granny Smith-appel, vers gemaaid voorjaarsgras, de geur van de lente!

Smaak

Strakke, wakker makende aanzet en de voor deze druif zo kenmerkende zuurgraad loopt letterlijk als een rode draad door de wijn. Op het moment van proeven (februari 2021), net na de botteling, is er nog een fractie koolzuur te bespeuren en dat benadrukt het frisse, rinse karakter. Mettertijd zal dat verdwijnen. Strak droge finale met een bekoorlijke lengte. Plezierig laag alcoholgehalte.

Inhoud/Alcohol

0,75 L / 12,5%

Culinair

De ideale eet- lunch-, terraswijn onder zomerse omstandigheden. Combineren met schaaldieren (oesters, mosselen, venussschelpen) en knapperige salades. Gedroogde ham en geitenkaas.

Bruik-/Houdbaar

2021 / 2024

Beoordelingen

Robert Parker: Nee

La Revue du Vin de France: Nee

Gambero Rosso: Nee

Wine Spector: Nee

Jancis Robinson: Nee