

Mitja Bianco 2023 Friulano

DOMEIN

Mitja is begonnen met wijn maken op elf jarige leeftijd. Op bezoek bij 'godfather' Josko Gravner krijgt hij het voor elkaar dat Gravner hem een amphora geeft. Hij begint na stages bij Dujac, Conterno, Isole e Olena en Roulot met het maken van zijn eigen wijn in 2016 en legt zich toe op Friulano. Een typisch druivenras in de regio. De bodem hier heet Ponca in het Italiaans, je moet het zien als op elkaar gedrukte platen van compacte zandsteen met mergel. Als een soort millefeuille, zorgt deze bodem voor structuur en concentratie bij Friulano. De oudste wijngaard van Mitja is in 1960 geplant en daarnaast zijn er ook wijngaarden met jongere aanplant. In de kelder dus vooral rvs tanks, maar er zijn ook enkele betonnen vaten en oud hout voor rijping. De gisting begint altijd in rvs tanks en na de gisting blijft de wijn rijpen met de fijne lies. Dan past hij een lichte battonage toe, maar past hij op om door het rvs niet teveel reductie te krijgen. Pas vlak voordat de wijn gebotteld wordt is er een lichte filtratie. De wijnen van Mitja spreken voor de huidige generatie wijnmakers in het algemeen, en zeker binnen Friuli.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit verschillende wijngaarden in Collio en Colli Orientali. Druiven zijn tussen de 20-70 jaar oud. Gisting op staaltank met natuurlijke gisten. Opvoeding op staaltank met 10% neutrale barrique. Dik strogeel met een licht gouden reflectie. Bescheiden aromatische impressie in de neus, met een geur van minerale steen, gedroogd fruit en een frisse kruidigheid. De aanzet in de smaak is rijp zacht. Elegant. Iets van appel. Zilt. Fantastisch mondgevoel met rijpheid. Pure en delicate wijn. Karaferen in de jeugdige fase is geen overbodige luxe.

DRUIVENRAS

Friulano

GASTRONOMIE

Het is een veelzijdige wijn die zowel als aperitief kan of bij lichte voor- en tussengerechten. Denk aan schaaldieren, gemarineerde zalm met verse kruiden of een vegetarische risotto. Of probeer het eens bij Pizza quattro formaggio of een quiche met kip en champignons.



BEWAARTERMIJN 2025-2028+

LAND Italië

STREEK Friuli Venezia Giulia

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Mitja Sirk

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL -