Frascati, Fontana Candida

Vigneto Santa Teresa

MOOIE FRASCATI EEN UITZONDERING?

Vigneto Santa Teresa is een duidelijke uitzondering. Deze wijngaard van slechts 10 hectare ligt op 300 meter hoogte op een vulkanische ondergrond. De zuidwest positie en de zeewind zorgen ervoor dat de druiven tijdens de enorme zomerhitte worden afgekoeld en een gezonde ontwikkeling kunnen ondergaan. Hierdoor ontstaat een evenwichtige rijping van de druiven met een mooie gebalanceerde zuurgraad. En dat is te proeven!

Frascati

Teveel wijnen afkomstig uit het vlakbij de metropool Rome gelegen wijngebied hebben ervoor gezorgd dat Frascati een slecht imago heeft gekregen. Deels terecht want velen zijn ook massaal geproduceerde, magere en nietszeggende wijnen. Door het warme zuidelijke klimaat en het feit dat het gebied wordt beheerst door coöperaties en grote handelshuizen bestaat er in het gebied een overproductie.

Daarnaast wordt deze Frascati geproduceerd van voornamelijk Malvasia (70%) aangevuld met (30%) Trebbiano Toscano. In tegenstelling tot de magere varianten waarbij de goedkopere Trebbianodruiven de overhand hebben. De Malvasiadruif kan zowel wit als rood zijn en behoort tot een familie met vele gezichten. Zo wordt Malvasia gebruikt voor de productie van Madeira en ook voor andere zoete wijnen over de hele wereld, ook in Italië. In Frascati levert hij echter een droge witte wijn. Santa Teresa staat dus niet alleen voor een goede wijngaard, ook de verhouding in kwaliteit- en druiven voor massa-productie is goed. Ook aan de vinificatie wordt uiterste zorg besteed. Belangrijk is het voorkomen van oxidatie wanneer je werkt met Malvasia en Trebbiano. Dat kan door het gebruik van (te) veel sulfiet hetgeen vaak bij snel en massaal geproduceerde Frascati gebeurd.

Maar het kan ook anders!
Door zorgvuldig te oogsten en direct de druiven te persen. Daarna ondergaat de most 36 uur een natuurlijke onttroebeling zonder gebruik te maken van chemische middelen. Ook de temperatuur gecontroleerde vergisting zorgt uiteindelijk voor een evenwichtige wijn die rijk in geur en smaak is.
Alleen daarom al is Santa Teresa een mooie Frascati!

Frascati Vigneto Santa Teresa, Fontana Candida
heeft een heerlijk geur van vers rijp fruit zoals perzik, abrikozen en blanke rozijnen. Het is een smaakvolle, tamelijk vette en zachte wijn met veel fruit als ze jong gedronken wordt. Wat ouder (2 jaar na de oogst) verruild deze Frascati het fruit voor meer nootachtige aroma's en smaken. Santa Teresa is in tegenstelling tot veel andere wijnen uit dit Zuid-Italiaanse gebied wel mondvullend en sappig en heeft een verfrissend zuur dat de smaak een levendig karakter geeft.
Heerlijk bij een op huid gegrilde en met zeezout overstrooide stevige vis, een salade met kip en vruchten, gamba's met veel verse (!) knoflook en als aperitief bij binnenkomst met een canapé. Altijd iets eten bij goede Italiaanse wijnen, dat doen de Italianen zelf ook! Serveren op 8-10 graden en houdbaar tot 3 jaar na de oogst.