

Pomodolce - Diletto



*Wijkennis
...Bonum Vinum Laetificat
(goede wijn verheugt)*



Het domein

Pomodolce ligt diep verscholen in de Colli Tortonesi en is één van de vele verborgen schatten die Piëmonte rijk is. Hoog op de heuvels in Montemarzino tussen de vallei van Grue en de vallei van Curone kunnen we deze schilderachtige locatie vinden. Het is een piepklein familiedomein dat, hoewel het een rijke geschiedenis heeft met het telen van druiven, pas vanaf 2005 begonnen is met het maken van hun eigen wijnen. Het is pas toen Silvio Davico zijn passie voor wijn wou uiten dat deze schatten van wijnen het levenslicht zagen.

De Davico familie hebben heel hun leven wijngaarden in het bezit gehad maar de hoofdactiviteit is nog steeds hun heerlijke restaurant (Ristorante da Giuseppe). De wijnproductie is vandaag nog steeds zeer bescheiden: Een productie van net geen 20.000 flessen afkomstig van de 4 ha aan wijngaarden. Silvio kiest resoluut voor kwaliteit, lage opbrengsten en biologische wijnbouw (met certificaat).

De wijngaarden zijn aangeplant met één van de heerlijkste onbekende druivensoorten die Piemonte rijk is: de Timorasso! Deze verrukkelijke witte druif is in geheel Piemonte slechts op 40 ha aangeplant. In rood zijn Barbera en Croatina de uitverkoren rassen en staat er eveneens een heel klein gedeelte aangeplant met Nebbiolo. De Pomodolce wijnen wisten me allen één voor één te verbazen door hun zuiverheid.

De Wijn

Appelatie: Colli Tortonesi DOC

Ligging wijngaard: Op 380 meter hoogte naar het zuidwesten gericht.

Bodem: Kalkrijke kleibodems

Gemiddelde leeftijd van de stokken: -

Druiven: Timorasso

Aantal flessen: 2.500

Vinificatie: Manuele oogst, zachte persing en temperatuur gecontroleerde gisting

Opvoeding: Gedurende 10 maand op de afgestorven gistcellen op roestvrij staal.



Wijnkennis proefnotities

Zicht: Helder, zuiver, bleekgeel met groene waas.

Neus: Vooral aroma's met florale accenten van voornamelijk witte veldbloemen zoals kamille, maar evenzeer salie. Zeer mineralig (bijna rotsachtig). Uiteraard is er het verse frisse witte fruit tot zelfs licht exotisch fruit aanwezig.

Smaak: Prachtig contrast in de smaak. Uiterst verfijnde zuurtjes en dan volgt er een middenrif dat een zekere vettigheid toont. Bovendien proef je de licht exotische en vooral rijke toets. Sappig-fruitig in de mond. Verrassend lange finale met minerale aanvulling.

Ons oordeel

De Diletto is een Timorasso Derthona en is een gigantische wijn. Er zijn voldoende zuren om de wijn fris te houden, maar de wijn is zacht en vol in de mond. Een bijzondere wijn van een bijzondere druif!

Potentieel: De Diletto heeft een gedegen draagwijdte betreffende zijn bewaarpotentieel. Op zijn best is hij ongeveer tussen zijn derde en zesde levensjaar.

Gastronomie: Het is een perfecte begeleider van je kaasbordje. Bovendien kent zijn kracht een zekere finesse. Hierdoor kan hij mooie gastronomische gerechten aan op basis van konijn, patrijs, kwartel en rijkere visgerechten. Past ook heerlijk bij een perfect bereide risotto.