

## Peri Bigogno – Riva Stradella



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



### Het domein

De uitvalsbasis van Peri Bigogno ligt in Castenedolo aan Brescia, niet ver van zowel het Lago di Garda en het lago di Iseo. Het is hier dat de grootouders van Andrea Peri, Graziella en Adriano, in 1946 besloten te starten met wijn en het huidige domein kochten. Pas in 1972 echter werden er wijnen met het label Peri Bigogno op de markt gebracht. Mario en zijn vrouw Maria, de ouders van de huidige eigenaar Andrea besloten in die tijd in te spelen op de stijgende appreciatie van de wijnbouw in hun regio. Een zeer belangrijke stap werd genomen in 1980 met de productie van de eerste schuimwijnen volgens de methode traditionelle. Andrea die in 2008 het domein overnam van zijn ouders stuwde het niveau van de wijnen de hoogte in zodat ze vandaag zonder problemen kunnen wedijveren met de beste Spumanti uit Italië. Het bewijs hiervan kwam in 2010 wanneer het domein Peri Bigogno werd opgenomen in het Talento Italian Institute. Deze associatie groepeerd sinds 2004 de meest belovende wijndomeinen van Italië voor de categorie Spumante, gemaakt volgens de methode traditionelle met de druiven Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Blanc.

Naast de schuimwijnen maakt Peri Bigogno ook stille wijnen van Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon en de inheemse Marzemino.

### De Wijn

**Appellatie:** Montenetto di Brescia IGP

**Ligging wijngaard:** De wijngaarden liggen op een hoogte van 150 meter. Ze liggen naar het Westen en het Westoosten georiënteerd.

**Bodem:** In de bodem vinden we voornamelijk afzettingsgesteente van het Gardameer. Dit gesteente is vooral rijk aan mergel en kalk met een lichte klei.

**Druiven:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Vinificatie:** Klassieke vinificatie in inox cuves met temperatuurcontrole.

**Opvoeding:** De wijn rust gedurende 12 maanden in grote eiken vaten. Nadien volgt er nog een flessenrust van enkele maanden.



## Wijnkennis proefnotities

**Zicht:** De wijn bezit een zuivere, donkere en heldere robijnrode kleur.

**Neus:** Bij het ruiken ontdek je onmiddellijk zijn aangenaam parfum, gekenmerkt door een delicate geur van fruit (pruim, kers, braam, cassis) en specerijen (tijm, peper, munt, laurier). Verder hebben we paprika, viooltjes, zoethout en tabak.

**Smaak:** De smaak is mooi, ingetogen, vol, sappig en kruidig. Dit is een zeer mooie en correcte Cabernet Sauvignon die pronkt met zijn evenwicht.

## Ons oordeel

Riva Stradella is een wijn die alle typische kenmerken van een Cabernet Sauvignon bezit. Door de milde houtlagering in grote foeders heeft hij een toegankelijk karakter waardoor hij vele rode wijnliefhebbers zal bekoren. Het is dus geen ruwe krachtpatser maar een wijn met zachte pit.

**Potentieel:** Andrea Peri brengt zijn wijnen niet graag te vroeg op de markt. Hij verkiest om ze vrij te geven vanaf het moment de wijn in een vroeg 'op dronk' stadium komt. Dit maakt dat u de wijn nu reeds perfect kan openen maar dat degelijk nog enkele jaren kelderrust kan verdragen. Wij raden u aan deze wijn te drinken voor zijn 8<sup>e</sup> levensjaar.

**Gastronomie:** We moeten resoluut aan rood vlees denken. Een tagliata van Limousin of wit-blauw opgediend met vleesjus is een perfecte combinatie. Je mag ook gaan voor een eendenborst met cantharellen en geglaceerd grondwitloof.