

Peri Bigogno – Santa Giustina



*Wijkennis
...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. De druiven vinden in de Santa Giustina wijngaard het perfecte microklimaat waardoor ze een optimale rijpheid bekomen.

Bodem: De bodem is divers met veel afzettingsgesteente. Hij bevat voornamelijk klei en kalk waarbij de klei een lichte dominantie heeft.

Druiven: 100% Merlot.

Vinificatie: Klassieke vinificatie in inox cuves met temperatuurcontrole.

Opvoeding: De wijn rust gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten (barriques). Nadien volgt er nog een flessenrust van 6 maanden.



Wijnkennis proefnotities

Zicht: Deze wijn heeft een donkere en heldere robijnrode kleur.

Neus: De geur is intens en zeer aangenaam, misschien zelfs complex te noemen. In de aanzet is er de florale toets van rozen, niet veel later komt er een waaier aan fruit opzetten. Het rode fruit wordt vermengd met het zwarte fruit. Aanwezig zijn de kersen, de rode bessen, braam en ook pruim. Na het walsen zetten de specerijen (rozemarijn, tijm, peper, kruidnagel, zoethout, laurier) zich door, net als het cederhout, de tabak, humus en paddenstoelen.

Smaak: De smaak is bijzonder soepel door de juiste balans van de nobele tannine en de perfecte zuren. Kers is de rode draad. Dit is een Merlot met smaak!

Ons oordeel

Met Santa Giustina hebben we een wijn die de druif Merlot alle eer toebrengt. Het is een wijn met de nodige kracht die niet vervalt in onrijpe facetten zoals het toch net iets te vaak het geval is met de Merlot druif. Uiterst gebalanceerd, sappig en fruitig met de nodige houtondersteuning.

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 10e levensjaar.

Gastronomie: We hebben een wijn die gastronomisch vrij breed inzetbaar is, op voorwaarde dat we ons beperken tot rood vlees. Je kan hem serveren bij een pasta met een ragout van everzwijn, bij een mals stukje hertenkalf of een lamsbout met een auberginetaartje.