

Peri Bigogno – Spumante Talento Brut Millesimato



*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 groepeerde 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: Spumante Metodo Classico Brut

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

Bodem: De bodem is voornamelijk kalkrijk met mergel en klei.

Druiven: 100% Chardonnay.

Vinificatie: Klassieke vinificatie in inox cuves met temperatuurcontrole voor de eerste gisting.

Opvoeding: De tweede gisting in fles start in de lente volgend op het oogstjaar. Hij krijgt een flessenrust 'sur lattes' in de kelder van minimaal 15 maanden. De dosage ligt tussen de 7 en 10 gram.



Wijnkennis proefnotities

Zicht: Peri Brut bezit een strogele kleur en heeft vele en fijne belletjes.

Neus: Broodkruim valt niet weg te toveren in het boeket maar er zitten vele gedroogde vruchten in zoals vijg. Verder amandel, citrusfruit en een florale toets in de verte.

Smaak: Fris, levendig en uiterst zacht komen de bubbels over in de mond. Hij bezit een prachtig evenwicht en blijft ten allen tijde zeer uitnodigend!

Ons oordeel

De wijngaarden liggen een 15 à 30 kilometer buiten het Franciacorta gebied. Hierdoor mag de naam Franciacorta niet gebruikt worden op het etiket. De inhoud van de fles echter overstijgt vele van de gekende Italiaanse naambubbels. Het is niet enkel een millesimato maar ook een blanc de blancs. Eentje die bovendien veel plezier zal schenken aan menig proever.

Potentieel: Klassiek gezien is het eenvoudig om het potentieel van deze bubbel te voorspellen. Je neemt het moment dat de tweede gisting wordt gestart (de lente van het jaar volgend op het oogstjaar) en berekend de tijd tussen het moment van het degorgement dat vermeld staat op het etiket. Gezien het een millesimato en blanc de blancs is tellen we hier nog 2 jaar bij.

Gastronomie: Uiteraard is deze spumante een geschikte partner bij diverse aperitiefhapjes. Maar onze noordzeegarnaaltjes, een bordje gevuld met oesters of een zeevruchtenschotel laat zich ook lekker begeleiden.