

Vinaioli

Mimi Benaco Bresciano IGT



De zuidgrens van het **Gardameer**, op de grens tussen **Lombardije** (westkant) en **Veneto** (oostzijde), wordt gevormd door oude uitgestorven en uitgevlakte **vulkanen**. Daarop gedijen wijnranken van de betere Soave en de minder bekende maar meer interessante **Lugana**. Zeer **smaakvol**, en voor wie het lief heeft heel erg lekker **gerookt** met vaak een licht zwaveltje en minerale zouten van de vulkaan. Door deze aparte toets kunnen deze wijnen overigens zonder probleem bewaren.

De **reacties** op de wijnen van Citari **lopen heel erg uiteen**, van overheerlijk tot ronduit slecht: er zijn inderdaad proevers die het vulkanische karakter voor deze witte wijnen niet luchten. Zeg niet dat u niet gewaarschuwd was ...

Deze Mimi is overigens geen Lugana DOC omdat de **Trebbiano** voor deze fles is geblend met wat **Chardonnay**.

Aanplant: 5.800 stikken/ha. De oogst valt in de laatste week van september, **Manuele pluk**. Na de gisting krijgt deze wijn nog een opvoeding van 7 maanden op roestvrije stalen tanks waarvan **6 maanden op zijn dode gistcellen**. Dan volgt de filtratie en botteling.

Licht **strogele** kleur met groene schakering in de rand. Intens fruit in de neus. Mooie **mineraliteit** met beetje grafiet. In de structuur rond en evenwichtig met een mooie balans tussen zuren en alcohol.

Frisse, fruitige, niet te zware **aperitiefwijn**. Bij antipasti, vis, zeevruchten.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be