



FineWinez.nl



Tenuta Grimani, Veneto, Italië

Tenuta Grimani is gevestigd in het Italiaanse Roncà, in de omgeving van Soave vlakbij Verona in Noord-Italië, tussen Venetië en Milaan in. Het is een heuvelachtig gebied met vulkanische oorsprong en basaltbodems waar ze onder andere wijnen maken van Pinot Grigio, Garganega, Traminer en een Prosecco Rosé.

De wijnen onderscheiden zich door een opvallend aromatisch karakter en een minerale ondertoon. Grimani is een klein familiebedrijf van vader, moeder, dochter en zoon die alles helemaal zelf doen en ze hanteren een volledig biologische werkwijze. Op dit moment zijn zij in conversie naar officiële certificering, twee wijnen zijn al BIO-gecertificeerd.

De Grimani-familie was een machtige, invloedrijke familie in de periode van de 15e tot de 19e eeuw. Uit deze familie kwamen invloedrijke handelaren en zelfs drie Dogen van Venetië. Zij bezaten diverse theaters, operagebouwen en hun eigen wijndomein in Roncà in de omgeving van Soave en begin 20e eeuw koopt Pietro Dal Cero het wijndomein.

Ook al is het huidige domein in nieuwe handen, de naam van Tenuta Grimani is altijd in stand gehouden als verwijzing naar de historie van de plek. Pietro's kinderen en aanhang volgen in de voetsporen. In de jaren '80 en '90 is de productie vooral gericht op bulkwijn. Maar als vanaf 2006 de derde generatie – dochter Laura en zoon Andrea Cavaggioni – zich bij het bedrijf voegt, krijgt Grimani een geheel nieuwe focus op kwaliteit. Het bedrijf blijft klein: al het werk wordt met z'n vieren uitgevoerd.

De wijngaarden van Grimani liggen allemaal rond het dorp Roncà in de omgeving van Soave. De heuvels van Roncà hebben een vulkanische oorsprong. De bodems bevatten daarom veel basalt, naast klei. Dit type bodem geeft een mineraal, energiek karakter mee aan de wijnen. De bergen in het noorden beschermen de wijngaarden tegen heftige kou in de lente en in de zomer ontstaat er door wind uit de bergen juist goede ventilatie. De wijngaarden liggen ook bijna allemaal op het zuid(oosten/westen) met veel zon, wat bijdraagt aan het aromatische karakter van de wijnen.

06-24241311 | wine@finewinez.nl

Fine Winez is onderdeel van Versatile Event Support



FineWinez.nl

Pinot Grigio

De druiven worden met de hand geplukt in wijngaarden op 200 meter hoogte. De bodems hebben een vulkanische oorsprong en bestaan uit basalt en klei. De druiven worden na de persing direct gekoeld om de fruitaroma's te bewaren. De vergisting is in stalen tanks en daarna rijpt de wijn drie maanden *sur lie* om extra romigheid en complexiteit toe te voegen aan de wijn.

De geur is aromatisch met tonen van peer, perzik en bloemen. De afdronk is lekker romig, dit is een rijke stijl Pinot Grigio met goede frisheid en 'ballen', geen nietszeggende supermarktrommel. Met ook wat minerale ondertoon en een pepertje. Lekker bij een risotto primavera (met erwten en groene asperges), maar ook bij lichte vleesgerechten met bijvoorbeeld gevogelte.

06-24241311 | wine@finewinez.nl

Fine Winez is onderdeel van Versatile Event Support