

## Testalonga bianco '20



Wandelen door de steegjes van Dolceacqua is alsof je ondergedompeld bent in het landschap dat wordt afgebeeld op de beroemde schilderijen van Claude Monet. Dolceacqua is één van de mooiste dorpen in Ligurië... er is iets Frans in dit stukje Ligurische land. Het accent van buiten de Alpen (de grens met Frankrijk ligt op slechts een paar kilometer afstand), het landschap vergelijkbaar met dat van de Provence, de lichten, de kleuren die schilders van over de hele wereld hebben betoverd. Het beroemdste? Claude Monet, meester van het impressionisme, die dit dorp, voor de meesten onbekend, onsterfelijk en eeuwig heeft gemaakt. In één van de steegjes van het oude dorp een kelder met een uniek karakter, die van een echte wijnartiest. Antonio Perrino, bij iedereen bekend als Nino, is waarschijnlijk de wijnmaker die eigenaar is van de oudste wijngaard in het Dolceacqua-gebied. Iets minder dan twee hectare, een microkelder (8 vaten voor de hele productie) waar hij erin slaagt om ongeveer 6.000 / 7.000 flessen per jaar te bottelen. Je zou zeggen "alleen voor vrienden". Antonio Perrino heeft vijftig (50) oogsten achter de rug, de één al anders dan de andere. Hij ging door met zijn ideeën, zonder zich te laten beïnvloeden door de mode...ambachtelijke garagewijn. Het begon allemaal in 1961. De vroegtijdige dood van zijn vader en de aanwezigheid, tot de leeftijd van negentig, van Mamma Mariuccia, een belangrijke figuur die Nino zich voortdurend herinnert. De school? Die van leven en wijn. En vandaag zijn niet Erica die hem op het platteland en in de kelder ondersteunt. Onveranderde visie in zijn manier van werken. Verzorging van de oude wijnstokken uitsluitend en uitsluitend met de hand, behandelingen beperkt tot het gebruik van uitsluitend micro dosissen zwavel, persing van de hele druiven met de voeten (met alle stelen), spontane gisting zonder temperatuurregeling en rust gedurende ten minste 1 jaar van de wijnen in oude vaten van 500 liter (tonneaux) voor het bottelen. Geen technologie, geen protocol of geen regels om te volgen. Hier produceren ze biologische wijn nog voordat de term werd uitgevonden. Productie? Slechts 5 vaten Rossese en 3 vaten Vermentino. Een authentieke man, fier op zichzelf, onbuigzaam, erkend als de grootste vertolker van Rossese en Vermentino di Dolceacqua en daarbuiten. Etiketten die de passie en het werk van een wijnboer communiceren. Fantastische interpretaties van een territoire en zijn vruchten: Rossese en Vermentino. En hoe je de frisse golf van enthousiasme van niet Erica ervaart: continuïteit in traditie. Oom en niet vertegenwoordigen het verleden, het heden en de toekomst van de appellatie Dolceacqua Chapeau! VERMENTINO Vermentino di "Nino" is een witte alleen voor gevorderden. Wees bereid om te wachten op een

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

wijn en ook niet om het bij de eerste slok te beoordelen, wees voorbereid op gevogelte en reducties. Het is geen gemakkelijke wijn, maar weten hoe je hem moet lezen, geeft emoties. Hij verdient het wachten bij het glas en de tijd die nodig is om het open te laten komen.

## KARAKTER

---

Land	Italy
Regio	Ligurië
Smaak	5: orange (and lookalikes)
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Druiven	100% vermentino

## VINIFICATIE

---

vinificatie met inheemse gisten zonder temperatuurregeling, maceratie op de schil gedurende 5 dagen en kleine vaten die worden gebruikt voor veroudering (sommige zeer oude). Het bottelen vindt plaats in augustus volgend op de oogst.