

LURETTA

Pantera

Eind jaren tachtig koopt de familie Salamini grond rond hun dorp Gazzola en planten druivenstokken. Zonder ervaring met wijnmaken maar wel met veel proefervaring starten Lucio Salamini en zijn vader Felice hun wijndomein Luretta. Dat is de start van een geweldig wijnavontuur. Ze noemen het domein naar de Val Luretta. Het dal van de rivier Luretta is gelegen in de heuvels boven Piacenza, in het noordwesten van Italië, regio Emilio-Romagna. De wijngaarden liggen in plukjes verspreid op de heuvels, ook in andere rivierdalen. Er is grote biodiversiteit en de ondergrond varieert. Op de klei rond Gazzole doen de autochtone druivensoorten het meer dan uitstekend: de Malvasia di Candia voor wit en de onder meer uit Piemonte bekende Barbera en Bonarda. De liefde van Lucio en zijn vader voor topwijnen uit Frankrijk zie je terug in de andere druivensoorten. Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc en niet te vergeten Chardonnay staan aangeplant op de voor hen meest geschikte wijngaarden. Chardonnay en Sauvignon Blanc staan in de pure kalk op de Cardass-heuvel: twee hectaren pure klasse.

De familie heeft de ambitie om wijnen te maken die op internationaal niveau hun mannetje staan. Na turbulente eerste jaren heeft Luretta een eigen stijl ontwikkeld. Lucio geeft aan dat ze de typiciteit van terroir en druivensoorten uit willen drukken in de wijn. Dat begint met de juiste druif op de juiste plaats. ‘Vervolgens willen we de best mogelijke druiven bij de oogst. Daarom werken we biologisch’. Alberto Faggiani is de voormalige wijnmaker van domein Jermann in Collio. Met zijn komst in 2012 realiseert Lucio een verdere kwaliteitsimpuls. Al proevend bepalen ze het oogstmoment, de wijnen vergisten voortaan met eigen gisten.

Inmiddels wordt de kwaliteit van de Luretta wijnen met verschillende prijzen beloond.

Pantera



Herkomst: Vino Rosso d'Italia

Barbera, Bonarda en Cabernet Sauvignon (vanwege deze laatste druif heeft de wijn geen AOP).

Terroir: klei en mergel

Spontane vergisting met druifeigen gisten voor Barbera en Cabernet Sauvignon, Bonarda met geselecteerde gisten.

Opvoeding 100% op barriques en foudres (90 hl) van Frans eiken gedurende 9 maanden op hout van 4 tot 7 wijnen.

Proefnotitie

Diepe kleur, stuivende en geconcentreerde geur. Rijp rood en zwart fruit, hint van kruiden, complex. De smaak is smeug, krachtig, vol met rijp fruit en de structuur van het hout is ondersteunend. De finish is lang, fris en daardoor schonend. Zeer smakelijk en verleidelijk.

Website www.luretta.com