



Vini San Lorenzo Sirio Trebbiano d'Abruzzo

Abruzzen, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De wijngaarden liggen op 200 à 300 meter boven zeeniveau op een bodem van klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De wijnen worden ontsteeld en gekneusd en de most vervolgens geklaard. De vergisting en rijping vinden plaats in RVS-tanks op 15 graden Celsius.

DRUIVEN: trebbiano

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Helder strogele wijn met een gouden glinstering. Aangenaam zachte geur van citrus en groene kruiden. De smaak is fris, droog en soepel met een mineralige, haast ziltige ondertoon.

SERVEERSUGGESTIE: Perfecte wijn bij antipasti, pasta, visgerechten, gevogelte en zachte kazen.



De Sirio-reeks wordt gemaakt door wijnhuis San Lorenzo, een familiebedrijf dat werd opgericht in 1890. In de heuvels van de provincie Teramo in de ruige Italiaanse Abruzzzen bezit San Lorenzo 150 hectaren wijngaard aan één stuk en is het uitgegroeid tot het grootste familiebedrijf in de regio. De wijngaarden liggen op 20 km van de Gran Sasso, met 3000 meter de hoogste berg van de Apennijnen. Ook de Adriatische Zee ligt slechts 20 km verderop. De verschillen in dag- en nachttemperatuur door de nabijheid van de bergen en de zachte zeebries zorgen samen voor de ideale omstandigheden voor wijnbouw. Ook de bodem van klei en kalksteen en de ondergrondse stroom bronwater in de bodem dragen bij aan de kwaliteit van de druiven en de wijnen. Maar geavanceerde techniek en het voortdurend updaten van kennis en kunde zijn minstens zo belangrijk. Datzelfde geldt voor volharding, geduld en toewijding. Het is bij San Lorenzo de combinatie van al die elementen die hun wijnen zo succesvol maken.