



Wijnimport Divino



Land : Italië

Regio : Calabria

Vinificatie :

natuurlijke wijnbouwer

Druivensoorten :

Pinot Bianco

Greco Bianco

Mantonico

Guarnaccia Bianca

Malvasia

Maglioco

L'Acino

Chora Bianco

Chora Rosso

Ljudmila

Hallelujha

Scarpetta

Giramondo

El Raglio del Acino

Asor



Een geweldige ontdekking deze Chora Rosso 100% Magliocco uit Calabrië ! Een zeer expressieve en kruidige neus. Mond met aroma's van zwart fruit en kruiden, zeer gulzig en in evenwicht door een mooie frisheid. De perfecte barbecue metgezel!

L'Acino, opgericht in 2006 door Antonello Canonico, Dino Briglio en Emilio Di Ciann, is een gezamenlijk project om de mogelijkheden van het Calabrische terroir tot uitdrukking te brengen.

Bij de start van het project werkten de drie vrienden fulltime in verschillende sectoren: Antonello was directeur, Dino historicus en Emilio advocaat. Hoewel ze geen ervaring hadden met het maken van wijn, was hun liefde voor wijn genoeg om dit prachtige landgoed nieuw leven in te blazen, en de smaak van het trio voor natuurlijke wijnen leidde hen vanaf het begin naar biologische wijnbouw en wijnmaken met een minimale tussenkomst.

Het terroir ligt op 650 meter boven de zeespiegel in het noorden, waardoor de wijnen frisheid, lichtheid en een elegante stijl krijgen die de meeste Calabrische wijnen niet hebben. Een deel van hun wijnstokken is geplant op een prachtige zandhelling waar de jongens Magliocco en Mantonico hebben geplant uit massale selectie, een groot deel op vrije voeten.

Deze jonge wijnstokken, geplant in 2007, produceren twee instapwijnen, beide Chora genaamd, wijnen die zowel

buitengewoon leuk, levendig als verrassend licht zijn. De wijnen fermenteren met hun inheemse gisten, voornamelijk in roestvrijstalen tanks en in oude Franse eikenhouten vaten. De vinificatie vindt plaats zonder toevoeging van sulfieten (slechts een kleine hoeveelheid zwavel bij het bottelen).

L'Acino komt voort uit de passie en liefde voor het land van de drie vrienden . en liefde die verder gaat dan alleen wijntraditie en die heeft geholpen om een land, Calabrië, te versterken en een nieuw gezicht te geven, stoer, ruw en stoer, maar ook rijk en genereus.

We zijn in het kleine dorpje San Marco Argentano, in een kleine kelder met een handvol hectares beplant met oude wijnstokken in Calabrië, zoals Mantonico, Magliocco en Pecorello.

Een kelder geanimeerd door een sterk gevoel van verbondenheid met hun land, hun wortels en waarden kan overbrengen. De fermentatie met exclusief gebruik van inheemse gisten en rijping die alleen in staal plaatsvindt. We worden geconfronteerd met rijke en complexe wijnen zorgvuldig uitgekozen met enkel autochtone druivensoorten !

Een aanrader !

