

Spumante Jorche



Producent

Jorche

Meer dan een eeuw geleden begon de betovergrootvader van Dalila en Emanuela met de wijnmakerij. Vandaag, met de 5de generatie, blijft het nog steeds onveranderd door de diepe essentie van de wijnbouwtraditie. Primitivo en Negramaro zijn de autochtone Salento-variëteiten die Jorche teelt, met bijzondere aandacht voor het herstel en respect van typische druivenrassen uit de regio. De bouw van het huidige wijnhuis valt samen met het begin van een nieuwe fase in de wijnbouwactiviteit van Jorche en met het begin van zijn nieuwe wijnen. De zes hectare jonge wijngaarden liggen rondom de nieuwe wijnmakerij, een moderne en technologisch innovatieve structuur met punctuele controlesystemen in alle fasen van het productieproces, die tegelijkertijd de authentieke waarden uit het verleden behouden. De wijnen rusten in de nieuwe ondergrondse kelder, waar de veroudering van de Primitivo van Jorche plaatsvindt in de grote vaten en in de barriques en, deels nog steeds, in de oude “capasuni”, volgens de originele methode.

Regio

Puglia
Torricella

Druivenras

75% bianco d'alessano, 25% fiano

Alcohol

12,00%

Serveren

8°C - 10°C

Aantal flessen

3.500

Oogst

Eerste helft augustus

Rijping

3 maanden eiken vaten, 2de gisting in de fles, verfijning sur lies gedurende tenminste 90 maanden

Gastronomie

Aperitief, pasta met zeevruchten, mosselen

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Lichtgeel met fijne regelmatige en aanhoudende perlage.

Neus

Bloemig en citrusachtig met een delicaat aroma van broodgist.

Mond

Harmonieuze smaak, terecht volhardend.