

## Le Vigne di Zamò No Name

**Proefnotitie:** Een heldere en diep goudgele kleur. Open en verfrissend, met bloemige tonen, appels, acacia aroma's en een lichte kruidigheid. Rijp tropisch fruit en een hint van noten en amandelen. Heerlijk sappig, maar tegelijkertijd met een mooie kracht en lengte, ondersteund door aangename zuren en een subtiele bitterheid met wat stevigheid. Een smaakvolle expressie met veel karakter.

### Specificaties:

<b>Producent</b>	Le Vigne di Zamo
<b>Druivensoorten</b>	100% Friulano
<b>Land van herkomst</b>	Italië
<b>Streek / Gebied</b>	Friuli
<b>Sluiting</b>	Kurk
<b>Categorie</b>	Wit
<b>Alcoholpercentage</b>	13,5 %



**Smaakprofiel:** Bloemig, mineraal, vol

**Vinificatie:** Na een zorgvuldige selectie worden de druiven ontsleuteld en direct geperst. Elke wijngaard wordt apart gevinifieerd in RVS tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 8°-10°C gedurende één nacht. De volgende dag wordt de most gedecanteerd en begint de alcoholische fermentatie, die ongeveer 15 dagen duurt bij een gecontroleerde temperatuur van 18°-20°C. De volgende stap is de sur lie rijping van ongeveer 6 maanden, met wekelijkse batonnage. De verschillende batches (tanks) worden vervolgens zorgvuldig geproefd ter voorbereiding van het definitieve blenden en bottelen.

**Wijn & spijs:** Uitstekend als aperitief en bij antipasti planken gevuld met prosciutto en salami. Maar deze Friulano komt het beste tot zijn recht bij visgerechten.

**Achtergrondinformatie:** No Name Dedicato a un nome negato, oftewel "Voor een naam die werd geweigerd". En dat zit zo: de Friulano-druif is een van de unieke witte druivensoorten uit het noordoosten van Italië en het aangrenzende wijngebied in Slovenië. Vroeger stond deze druif bekend als 'Tocai' of 'Tocai Friulano', maar vanwege mogelijke verwarring met de gelijknamige wijnstreek in Hongarije, heeft de Europese Unie dit verboden. Alternatieve benamingen zijn onder meer 'Sauvignon Vert' of 'Sauvignonasse'.



De wijngeschiedenis van de familie Zamò begon in 1978. Vóór die tijd werd de liefde voor wijn voornamelijk beleefd in het familierestaurant in Manzano. Dit veranderde toen Tullio Zamò vijf hectare wijngaarden kocht op de hellingen van Rocca Bernarda, een van de beste locaties voor wijnbouw in het hart van de Colli Orientali in het hart van Friuli Venezia Giulia. Jaren van toegewijd werk volgden om wijnen van hoge kwaliteit te produceren. Het grote succes kwam na ruim tien jaar. De Ronco dei Rosetti 1988 was de eerste rode wijn uit Friuli die werd bekroond met 3 bicchieri door de wijngids Gambero Rosso. Voor Tullio Zamò was dit een stimulans om nog meer te streven naar topkwaliteit. Hij ging een samenwerking aan met de wereldberoemde oenoloog Franco Bernabei en verwierf nog eens vijf hectare wijngaarden op de heuvels van onchi di Buttrio. De reputatie van het domein groeide gestaag, vooral nadat Ronco dei Rosetti ook voor de jaargangen 1992 en 1994 met 3 Bicchieri werd bekroond.

Met de steun van zijn zoons Pierluigi en Silvano besloot Tullio Zamò het bedrijf verder uit te breiden. Ze verwierven nog eens 15 hectare in de subzone Rosazzo en huurden nog eens tien hectare bij, waardoor ze in totaal over 35 hectare wijngaarden beschikten. De laatste aankoop dateert uit 2001, toen nog eens twee hectare in Rosazzo aan het bezit werden toegevoegd. Het betrof een wijngaard op een van de beste heuvels van de streek, die volledig werd herplant met de druiven waarmee het bedrijf grote faam heeft verworven: Tocai Friulano en Pignolo. Deze wijngaard kon in 2004 in productie worden genomen.

Natuurlijk moest ook de kelder worden aangepast, een taak die in 1999 werd voltooid. Hier beschikt de familie over de modernste technologieën. Een belangrijk aspect is de aanwezigheid van een groot aantal gistingsvaten in verschillende vormen en maten. Hierdoor kunnen druiven van alle percelen en verschillende druivensoorten afzonderlijk worden vergist tot wijn, wat een belangrijke stap is richting nog meer kwaliteit. In 2010 zetten Pierluigi, Silvano de droom van hun vader voort en starten een samenwerking met Oscar Farinetti, o.a. oprichter van het wijnhuis Borgogno en Eataly. Sinds 2021 is Le Vigne Zamò biologisch gecertificeerd.