

✓ **GRATIS VERZENDING BIJ 12 FLESSEN WIJN OF MEER**

✓ **ALTIJD 10% KORTING BIJ AANKOOP VAN 12 FLESSEN WIJN ASSORTI**

\*

✓ **RETOURTERMIJN 14 DAGEN**

✓ **LEVERING BINNEN 3 À 4 WERKDAGEN**

ALLE PRODUCTEN

WIJN VAN DE

PROEVERIJ

RODE

WITTE

ROSÉ

MAAND

WIJN

WIJN

# LA GUARDIENSE

ITALIË | CAMPANIË

## HET WIJNHUIS | LA GUARDIENSE

De coöperatie La Guardiense, gevestigd in het stadje Guardia Sanframondi, heeft een enorme groei doorgemaakt, met name door hun gamma kwaliteitswijnen. Daar waar ze in de jaren zestig begonnen met ongeveer dertig boeren, is dat aantal inmiddels uitgegroeid tot meer dan duizend. Size matters: het stelt het bedrijf in staat de beste mensen aan te trekken en flink te investeren én te innoveren. Exportmanager Luigi Foschini en wijnmaker Marco Giulioli (een pupil van beroemde oenoloog Riccardo Cotarella) presenteerden ons tijdens een recente wijnreis met veel technische kennis en enthousiasme hun wijnen.

## STREEK | CAMPANIË

Recent bezochten wij de regio waar het echte zuiden van Italië begint: Campanië. Waar dat aan te merken is? De wegen worden aanmerkelijk slechter en gevaarlijker, met vreemde haarspeldbochten, gaten en kuilen in het dek, geen duidelijke scheiding van weghelpten. Toeristisch Campanië concentreert zich met name rond de Tyrreense Zee, met Pompeii, Napels en natuurlijk de prachtige Amalfikust. In het binnenland is niet het toerisme, maar de metaal- en agro-voedselindustrie belangrijk. Wijn neemt economisch slechts een bescheiden plek in, terwijl Campanië toch internationaal faam heeft vergaard met wijnen als Greco di Tufo, Taurasi en Fiano di Avellino.



# QUID BRUT

## LA GUARDIENSE 'QUID BRUT'



LAND:	ITALIË.	€ € € € €
APPELLATIE:	FALANGHINA BRUT	
STREEK:	CAMPANIË	
WIJNSOORT:	MOUSSERENDE WIJN	
HERKOMST:	CAMPANIË	
DRUIVENRAS:	FALANGHINA	

Deze spumante van de falanghinadruif wordt vervaardigd met de Charmat methode. Nadat een basiswijn is gemaakt, vergist de wijn voor een tweede maal niet in de fles (zoals bij champagne) maar in een roestvrijstalen afgesloten tank. Als de tweede gisting heeft plaatsgevonden, wordt de dan mousserende wijn onder druk gebotteld.

“Deze mousserende wijn is een origineel alternatief op prosecco. Ideaal als aperitief of bij een klassieke Napolitaanse pizza”.

– *Tim Monten*

**SERVEER TEMPERATUUR: 6-8°C**

**OP DRONK: NU OP DRONK**

✓ **GRATIS VERZENDING BIJ 12 FLESSEN WIJN OF MEER**

✓ **ALTIJD 10% KORTING BIJ AANKOOP VAN 12 FLESSEN WIJN ASSORTI**

\*

✓ **RETOURTERMIJN 14 DAGEN**

✓ **LEVERING BINNEN 3 À 4 WERKDAGEN**

Onze algemene leveringsvoorwaarden en privacybeleid zijn opvraagbaar op verzoek.

\* Met uitzondering van de wijnen van de maand en de wijnen van de proeverijen. Hiervoor gelden andere kortingen en voorwaarden.