

Jermann Capo Martino

Proefnotitie: Goudgeel van kleur. Een intense neus met tonen van rijp fruit, gedroogde bloemen en een minuscule vleug vanille. Fluweelzacht in de mond, waar appel, bananen, hazelnoten en passiebloem opvallen.

Specificaties:

Producent Jermann
Druivensoorten Blend van lokale druivenrassen
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Friuli Venezia Giulia
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13-13,5%

Smaakomschrijving: Fluweelzacht, rijp fruit, passiebloem

Vinificatie: De verschillende lokale druivenrassen worden op traditionele wijze gefermenteerd, met een korte maceratie op de huid. Vervolgens rijpt de wijn voor 12-16 maanden op Slavonisch eikenhouten vaten. Twee jaar na de oogst komt de wijn op de markt.

Wijn & spijs: Diverse pasta's, schelpdieren, magere vis, charcuterie, rijpe & harde kazen.

Awards:

Vintage 2020: 91 Vinous
Vintage 2019: 93 James Suckling, 4 Viti Vitae, 2 bicchieri Gambero Rosso, 4 grappoli Bibenda
Vintage 2018: 94 James Suckling, 3 bicchieri Gambero rosso, 97 Doctor Wine, Crown award + 4 stelle Vini buoni d'Italia, 4 grappoli Bibenda, 3 viti Vitae

Achtergrondinformatie: Jermann: een verhaal van een passie die van ver is gekomen. Al in de jaren 70 bracht Stefanus Jermann het bedrijf naar een ongekend niveau in de wijnwereld. In 1881 verliet Anton Jermann, de uiteindelijke oprichter van Jermann, uit Biljana (Slovenië) om zich te vestigen in Friuli en zijn wijnbedrijf voort te zetten.

Tegenwoordig is de leiding van Jermann in handen van Silvio Jermann: de revolutie van een visionair die geen concessies doet aan kwaliteit. Het landgoed van Jermann zich uit over 200 hectare, waarvan 170 wijngaarden en 20 hectare voor de biologische productie van granen. Het wijnhuis staat voor duurzaamheid en het beschermen van het milieu – maar de grootste aandacht zal altijd uitgaan naar de zaken die de wijnen naar een hoger niveau tillen. Silvio Jermann was vastberaden om het werk van zijn familie te eren en met bravoure voort te zetten. Met succes: door zich volledig te focussen op het resultaat en nooit concessies te doen aan kwaliteit, produceert Jermann jaar in, jaar uit wijnen van uitmuntende kwaliteit.

De productie vindt plaats in twee kelders: de historische in Villanova di Farra en in Dolegna del Collio, beide in de provincie Gorizia. In de kelders gaan technologische innovatie en architectonische traditie hand in hand. De grote, houten vaten creëren een magische sfeer. En





een leuk weetje: voor de houten vaten gebruiken ze nog steeds hetzelfde materiaal als 50 jaar geleden. Dit staat symbolisch voor de familiepassie, die van generatie op generatie altijd hetzelfde is gebleven.