



Dall'Isola I.G.T.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Gelimiteerde productie, Light bodied, Organic
Wijnhuis	Joaquin
Regio	Campania
Subregio	Capri
Druif	Biancolella, Ciunchesa, Falanghina, Greco
Grondsoort	Kalksteen
Jaartal	2023
Pairings	Aperitief, Kreeft, Rauwe vis, Schaaldieren
Inhoud	0.75L
Alcohol	12%



De wijngaarden van Dall'Isola (Van het eiland) liggen op het eiland Capri voor de kust van Napels. Dit is niet de eerste plek waaraan je denkt voor wijnbouw, maar Joaquin is in 2009 begonnen met het produceren van wijnen afkomstig uit de wijngaarden op Capri. Op het eiland is Joaquin bezig met het herstellen van zeer oude (sommige pre-phylloxera) en in de vergetelheid geraakte wijnstokken. De wijngaarden bestaan uit een mix van verschillende druivensoorten, omdat men er vroeger ongeacht het klimaat zeker van wilde zijn dat er wijn geproduceerd kon worden. In sommige jaargang komen bepaalde druiven namelijk beter tot hun recht dan andere druiven. Sommige van deze druiven zijn inheemse druivenrassen uit Capri; wat natuurlijk heel bijzonder is. Eens per dag vaart er een pond naar het eiland, voor de oogst huurt Joaquin deze hele pond af om de mogelijkheid te hebben de druiven naar hun wijnmakerij te brengen. De druiven worden eerst met de hand geoogst en vervolgens naar de wijnmakerij gebracht. De vinificatie vindt plaats in staal met lichte gisting maceratie en verdere rijping op fles. De Dall'Isola van Joaquin heeft een lichtgevende strogele kleur met gouden hints. In de neus heeft de wijn een intens bouquet van bloemen en wit vruchtvlees met tonen van perzik, abrikoos en een overheersende minerale en citrusachtige hint. In de mond is hij aromatisch waarbij de aroma's van de neus worden weerspiegeld in de mond. De wijn heeft een levendige zuurgraad die een aanhoudende en omhullende lengte naar smaak heeft met een goed gedefinieerd body en structuur. Voor de 2023 jaargang werden er slechts 605 flessen geproduceerd. Serveertemperatuur: 10-12° C