

Nec-Otium - Fondo Indizeno - Nec-Otium - Fondo Indizeno - Ribolla Gialla 2025

Colli Orientali del Friuli DOC - Friuli - Italië

ALGEMEEN

Fondo Indizeno is een ambitieus wijnproject uit de Colli Orientali del Friuli, in het uiterste noordoosten van Italië. De wijngaarden staan bekend om hun ideale microklimaat en de typische ponca-bodem: een mariene mix van klei en kalk die zorgt voor spanning, frisheid en minerale expressie in de wijnen.

Het domein werkt met oude stokken en produceert op kleine schaal, met veel aandacht voor puurheid en terroir. De focus ligt vooral op witte druivenrassen, waaronder Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Bianco en Malvasia. Elke cuvée wordt gemaakt om niet alleen het druivenras, maar vooral de plek waar hij groeit te laten spreken.

Achter Fondo Indizeno staat Christian Patat, een ervaren wijnmaker en oenologisch consultant die al decennialang in Friuli actief is, oa op zijn eigen project Ronco del Gnemiz. Zijn filosofie is eenvoudig: wijnen moeten karakter, authenticiteit en herkomst laten zien. Geen massawijn, maar kleine productie met grote persoonlijkheid.

Fondo Indizeno staat voor moderne Friuliaanse kwaliteit: levendige, elegante en minerale wijnen met een heldere structuur en verfijnde balans. Perfect voor wijnliefhebbers die graag ontdekken wat Friuli te bieden heeft buiten de bekende paden.

NEC-OTIUM - FONDO INDIZENO - RIBOLLA GIALLA 2025

Ribolla Gialla
Biologisch

De Fondo Indizeno Monopolio Sanstanco Ribolla Gialla is een droge, frisse en minerale witte wijn uit de Colli Orientali del Friuli in Italië, gemaakt van 100% inheemse Ribolla Gialla-druiven. Deze wijn, een project van wijnmaker Christian Patat en vernoemd naar de invloedrijke Stanko Radikon, kenmerkt zich door aroma's van citrus, groene appel en witte bloemen, een hoge zuurgraad, en een ziltige afdronk. Het is een veelzijdige aperitief- en maaltijdwijn die goed combineert met vis- en vegetarische gerechten.

3 tot 4 jaar

De wijn is een klassieke keuze bij delicate, lichte gerechten zoals rauwe visbereidingen (denk aan sushi, sashimi of een frisse ceviche) en gefrituurde vis (zoals fritto misto). Ook schaal- en schelpdieren, of lichte voorgerechten op basis van groenten.
Ook mooi bij gerijpte harde kazen of fijne charcuterie.

Openingsuren:
Woe, don, vrijdag 14u00 – 18u30
zaterdag 10u00 – 12u00 | 14u00 – 18u00
overige dagen op afspraak

Wijnen Bruno Desmet-Carlier
Olmstraat 47 | 8790 Waregem
+32 (0)474 74 34 19 | bruno@wijnen-bdc.be

BDC Consult BV
BTW BE0893.267.852