



## Feudo Montoni Grillo della Timpa

Sicilië, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** De zomers zijn warm, de winters mild. De bodem is vulkanisch en vruchtbaar. De wijngaard ligt op 700 meter hoogte en heeft een oostelijke expositie.

**VINIFICATIE:** De druiven worden met de hand geplukt en de vergisting vindt plaats in grote cementen cuves. De wijn rijpt hierna nog 6 maanden op zijn gistcellen in de cementen cuves.

**DRUIVEN:** grillo (100%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Strobeel met groene reflecties en aroma's van gele perzik, abrikoos en daarnaast florale tonen van jasmijn en amandelbloesem. In de smaak frisse zuren, een mooi bittertje en een lange, zachte afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Uitstekend als aperitief en perfect bij mediterrane vis- en groentegerechten.

**WEETJE:** Timpa is de naam van de cru waar de druiven vandaan komen. Timpa is een Siciliaans woord en betekent 'steile helling' zoals in deze wijngaard die een hellingspercentage heeft van meer dan 70%.



  
**FEUDO  
MONTONI**



Feudo Montoni is gevestigd in een authentieke baglio (Siciliaans hof) dat in 1469 in het hart van Sicilië werd gebouwd. De hooggelegen wijngaarden (500-700 m) hebben een natuurlijk geïsoleerde positie waardoor de authentieke druivenrassen bewaard zijn gebleven. Alle druiven komen dus van pre-phyloxera geënte onderstammen. In 1800 kwam Feudo Montoni in het bezit van Rosario Sireci. Rosario herontdekte oude druivenstokken zoals perricone, nero d'avola en catarratto. Generaties later is Feudo Montoni in handen van Fabio Sireci, een nazaat van Rosario die het wijnbedrijf weer van zijn vader Elio heeft overgenomen. De afgelopen 30 jaar heeft Fabio het werk van zijn voorouders verder volbracht en koestert hij de oude wijnstokken en bijzondere druivenrassen. Fabio is betrokken bij elke stap in het productieproces en werkt volledig biodynamisch.