Feudo Montoni Catarratto del Masso

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: catarratto (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Heerlijke aroma's van citrus en grapefruit in combinatie met kruiden zoals laurier en munt. Het is een frisse wijn met een mooie minerale ondertoon. De wijn houdt lang aan waarbij de afdronk wordt gekenmerkt door tonen van amandel.

SERVEERSUGGESTIE: Goede combinatie met verse vis in een ovenschotel zoals kabeljauw of zeebaars met citroen en peterselie.

WEETJE: Masso is de naam van de cru waar de druiven vandaan komen. De naam vindt zijn oorsprong in de rotsachtig-zandige steen met een hoog gehalte aan ijzer. Deze sterke minerale structuur geeft de wijn een bijzondere souplesse en frisheid.

Vegan

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-phylloxera 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 voortgezet en koestert hij de oude wijnstokken en bijzondere druivenrassen. Fabio is betrokken bij elke stap in het productieproces en werkt volledig biodynamisch.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978