



Feudo Montoni Perricone del Core

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De zomers zijn warm, de winters mild. De bodem is vulkanisch en vruchtbaar. De wijngaard ligt op 500 meter hoogte en heeft een oostelijke expositie. De wijnstokken zijn meer dan 40 jaar oud. De bodem bestaat voornamelijk uit zand en klei.

VINIFICATIE: Na de handmatige oogst vindt de vergisting plaats in grote cementen cuves. De wijn rijpt achtereenvolgend nog 8 maanden in de cementen cuves, 3 maanden in eikenhouten vaten en 3 maanden op fles.

DRUIVEN: perricone (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Robijnrood met lichtpaarse reflecties. Denk aan aroma's van blauwe bes, pruim, gerijpt rood fruit en tonen van cacao en zoethout. Zacht en rond in de mond met goed geïntegreerde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke wijn voor bij een rijkgepulde Italiaanse minestrone soep, bij lamsvlees met tomaat of bij rood vlees en oude kazen.

WEETJE: Core is de naam van de cru waar de druiven vandaan komen en werd vroeger zo door de boeren genoemd. In het Siciliaans betekent Core 'hart': vanuit de lucht gezien heeft de wijngaard de vorm van een hart.




**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.