



Feudo Montoni Nero d'Avola Lagnusa

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Warme zomer, milde winter. De wijngaard ligt op 600 meter hoogte en heeft een oostelijke expositie. De wijnstokken zijn 35 jaar oud en komen van pre-phylloxera onderstammen. De bodem bestaat voornamelijk uit afwisselende lagen klei en zand.

VINIFICATIE: Na de handmatige oogst vindt de vergisting plaats in grote cementen cuves. De wijn rijpt hierna nog 20 maanden in de cementen cuves, 4 maanden in eikenhouten vaten en 4 maanden op de fles.

DRUIVEN: nero d'avola

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Een complexe wijn met aroma's van kers, pruim, braam, kaneel en kruidnagel. Zeer elegante structuur en een zachte, sappige afdronk waarin een vleugje munt voor frisheid zorgt.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn is heerlijk bij geroosterd vlees van de bbq, lamsschotel en oude gerijpte kazen.

WEETJE: Lagnusa is de naam van de cru waar de druiven vandaan komen. In het Siciliaans betekent Lagnusa 'lui', wat refereert aan de lage opbrengst en dus hoge kwaliteit van de wijn.




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