



Feudo Montoni Nero d'Avola Selezione Vrucara Prephyloxera

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De zomers zijn warm, de winters mild. De wijngaard van deze wijn ligt op 500 meter hoogte en heeft een oostelijke expositie. De druiven komen van pre-phyloxera wijnstokken. De bodem bestaat uit zand en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatig geoogst en vergisting vindt plaats in grote cementen cuves met een lange schilnweking van 30 dagen. De wijn rijpt hierna 42 maanden in de cementen cuves, 6 maanden in eikenhouten vaten en 6 maanden op de fles.

DRUIVEN: nero d'avola

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Zeer complexe wijn met een brede schakering aan geuren zoals chocolade, bosvruchten, kruidnagel, nootmuskaat en cederhout. Wijn met veel concentratie en rijpe tannines.

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

WEETJE: Vrucara is de Siciliaanse naam voor een kruidenplant die spontaan tussen de wijnranken groeit. Dit kruidige vinden we terug in de aroma's 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-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.