



Feudo Montoni Passito Bianco

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijnstokken, 30 tot 55 jaar oud, groeien op 700 meter hoogte op een zanderige bodem met ijzerrijk zandgesteente.

VINIFICATIE: Langzame gisting met geleidelijke toevoeging van zongedroogde druiven. De wijn rijpt vervolgens 7 maanden in houten vaten en 12 maanden op fles.

DRUIVEN: grillo, catarratto

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Intens geurende wijn met duidelijke tonen van abrikoos en gekonfijte sinaasappelschil. Daarnaast proef je aroma's van dadel verweven met salie en tijm, met in de afdrank een hint van tabak. De zuurgraad is mooi in balans met de zoetheid.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk om het diner mee af te sluiten of in combinatie met amandelkoekjes, oude kaas, foie gras of desserts op basis van pure chocolade.




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.