



Feudo Montoni Passito Rosso

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijnstokken zijn gemiddeld 35 jaar oud en groeien op 600 meter hoogte op een bodem rijk aan klei en zand.

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

DRUIVEN: nero d'avola, perricone

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: In de geur ruik je tonen van bosgrond, cacao, sigaar, warme kruiden en kersen. In de smaak heeft deze passito rijpe tannines en een duidelijke zuurgraad die goed in balans is met de zoetheid.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 12-14°C bij wild, pittige kazen, desserts met pure chocolade of gedroogde vijgen. Ook erg lekker in combinatie met Siciliaanse torrone: zachte nougat met amandelen.




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.