



Feudo Montoni Nerello Mascalese 'Terre di Elio'

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijnstokken zijn gemiddeld 35 jaar oud en geënt op de oudste nerello mascalese 'moederplanten' van Feudo Montoni. Ze staan aangeplant op 700 meter hoogte op stenige zandgrond.

VINIFICATIE: Het spontane gistingsproces vindt plaats in cementen vaten. De wijn rijpt 18 maanden op cement, 3 maanden op eikenhout en vervolgens nog eens 2 maanden op fles.

DRIUVEN: nerello mascalese

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Door de rijping op cement is het een lichte, maar zeer geconcentreerde wijn met aroma's van munt, citroen en laurier, samen met geuren van rozenblaadjes en lelie.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke wijn in combinatie met rundvlees, lamsvlees of pastagerechten met tomatensaus.

WEETJE: De naam 'Terre di Elio' verwijst naar het land van de vader van wijnmaker Fabio Sireci, Elio. Op zijn stuk land staan de oudste druivenstokken nerello mascalese aangeplant.




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.