Feudo Montoni Inzolia dei Fornelli

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De 30 jaar oude wijnstokken van de Fornelli-Cru liggen op 500 meter boven zeespiegel in Cammarata, Agrigento. Hier bestaat de bodem voornamelijk uit zand en klei.

VINIFICATIE: Na de fermentatie op cement, rijpen de hand geplukte druiven nog eens 6 maanden op hun gistcellen in dezelfde cementen kuipen.

DRUIVEN: inzolia

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Strogeel van kleur met lichtgroene reflecties. In de geur ruik je bloemen en kamille, met daarnaast smaken van peer, gele meloen en honing. Mooie zuurgraad, lange afdronk en minerale tonen.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer de Inzolia dei Fornelli bij gegrilde vis, wit vlees of verse kazen. Ook heerlijk om op zichzelf te drinken als aperitief.

WEETJE: De kleibodem waarop deze wijngaard is aangelegd, werd vroeger gebruikt voor het maken van amfora's waarin wijn werd bewaard. De klei werd gebakken in oude ovens genaamd 'Fornelli'.

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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978