Feudo Montoni Nerello Mascalese Rose di Adele

Sicilië, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Afkomstig van 40 jaar oude stokken in Cammarata, Agrigento. Hier groeien de druiven op 600 meter hoogte op klei- en zandbodems.

VINIFICATIE: De hand geoogste druiven weken 2 uur lang op lage temperatuur in met de schillen waarna er een zachte persing plaatsvindt. Na temperatuur gecontroleerde fermentatie, rijpt de wijn 6 maanden op zijn gistcellen in cementen kuipen.

DRUIVEN: nerello mascalese

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: De kleur is lichtroze, ook wel 'uienschil' genoemd. De wijn smaakt naar rozenblaadjes, viooltjes, zwarte peper, braam, granaatappel en aardbei. Goed gestructureerd, fris en sappig.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke rosé in combinatie met zeevruchten, wit vlees of zachte kazen. Serveer de wijn op 12-14°C.

WEETJE: De naam 'Rose di Adele' verwijst naar de rozentuin die de vader van wijnmaker Fabio Sireci, Elio, ooit aanlegde voor zijn vrouw Adele.

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