



Wijnfiche

Feudo Solaria – Sulleria Rosso | Mamertino Riserva DOP Nero D'avola Italië (SICILIA) – 2021

Domein

Feudo Solaria

Opgericht in 1887, met al vijf generaties lang een constante doelstelling: kwaliteit. Het bedrijf is gevestigd in Milazzo in het Noord-oostelijke deel van Sicilië, aan de Tyrreense kust van de provincie Messina, tegenover de Eolische eilanden. Het bijzondere grondgebied verandert abrupt van kustvlakte in hoge heuvels. Sinds 1999 is de wijnkelder volledig gemoderniseerd met de meest geavanceerde technologieën. Elke wijn is het resultaat van historisch onderzoek van tradities gecombineerd met technologische oplossingen.

Vinificatie

De druiven worden uitsluitend met de hand geoogst gedurende de maand oktober. Na het ontstelen start de maceratie in inox vaten. Het druivensap blijft 12 dagen in contact met de schilletjes voor een optimale extractie van kleur en smaak. Na de fermentatie rijp de wijn (minstens) 12 maanden in verfijnde eikenhouten vaten. Deze stilistische keuze draagt eveneens bij aan de complexiteit en het bewaarpotentieel van de wijn. De wijn wordt gebotteld en krijgt tot slot nog een flesrijping van 12 maanden. Deze rustperiode laat de wijn toe een harmonieus evenwicht te vinden en het bouquet volledig te ontplooiën.

Smaak

Diepe en ondoorschijnende robijnrode kleur. Stuivende neus met fruitige geuren van rode kersen, zwarte kersen, bessen en bosbes, alsook peper en chocolade nuances. Een uitgesproken sappige en zachte zuiderse stijl met volrijpe tannine en evenwichtige zuren. Krachtige, droge wijn (> 1 g/l restsuiker).

Gerechten

Oosterse keuken | Bizon | Meditatiewijn | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nero d'Avola (60%), Syrah (30%), Nocera (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

