



Wijnfiche

Feudo Solaria – Sulleria Bianco | Sicilia **DOP oxidatieve type** **Italië (SICILIA) – 2024**

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 's nachts geoogst, wanneer het wat koeler is en hun aroma's beter behouden blijven. De drie rassen rijpen op verschillende tijdstippen en worden op verschillende manieren gevinifieerd. De Grillo en de Catarratto ondergaan een korte koude maceratie (4-6 uur) waarna ze gefermenteerd (18 dagen) en gerijpt worden gedurende 8 maanden in nieuwe Franse eiken vaten. De malolactische omzetting wordt toegepast. De Inzolia-duif wordt gefermenteerd en opgevoed in roestvrij stalen tanks. Vervolgens wordt de wijn geassembleerd en gebotteld en blijft in de fles voor een verdere 10 maanden.

Smaak

Intense geel-oranje kleur. In de neus een geroosterde toets met citrus, exotische vruchten, kruidigheid en wat boter. In de mond complexe stijl met appelsien, fruit en kruiden. Zeer aparte wijn van het licht oxidatieve type, dit geeft toetsen van honing, en met een lange finale. Groot bewaarpotentieel. Zeker niet te koud serveren!

Gerechten

Pasta's | Vis - gerookt | Pasta alla Norma | Ravioli - met champignons en truffel | Kaas - halfhard

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Inzolia (40%), Catarratto (30%), Grillo (3%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 14-16°C

Smaakprofiel: Oxidatief

