Wijnfiche

Cantine Grasso - Mamertino di Milazzo | Sicilia DOP Nero D'avola - Nocera
Italië (SICILIA) — 2022

Domein

Cantine Grasso

Sinds de oprichting in 1887 staat Cantine Grasso al vijf generaties lang voor een voortdurende zoektocht naar kwaliteit en authenticiteit. Vanuit Milazzo, in het noordoosten van Sicilië, strekt het wijngebied zich uit langs de Tyrreense kust van de provincie Messina, met de Eolische eilanden aan de horizon. Het karakteristieke landschap, waar de kustvlakte overgaat in heuvelachtig terrein, vormt een uniek terroir voor de wijnbouw. Hier worden eeuwenoude tradities en kennis van het Siciliaanse wijnmaken gecombineerd met moderne wijnbouw- en keldertechnieken. De wijnkelder werd volledig gemoderniseerd en uitgerust met geavanceerde technologie. Het resultaat is een harmonieuze wisselwerking tussen traditie en innovatie, waarbij het karakter van het terroir en de eigenheid van de druiven centraal blijven staan.

Vinificatie

De druiven worden heel zacht geperst, waarna de most wordt gefermenteerd aan een gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt dan minimum 6 maanden op eiken barriques (70% Frans / 30% Amerikaans) en rust nadien nog 3 maanden op fles vooraleer gecommercialiseerd te worden.

Smaak

Deze wijn heeft een robijnrode kleur. De neus biedt een charmerend boeket van rijp zwart fruit, cacao, tabak en kruidige toetsen van eikenhout. Deze aroma's kan je terugvinden in de mond met een mooie fruitigheid van moerbeien en kersen in alcohol. Rijke wijn met zachte tannines, een mooie complexiteit en sappige frisheid die de wijn elegantie geeft.

Gerechten

Vlees - rood | Varkensvlees | Vlees - wit - zuiders getint | Gehaktballetjes

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Nero d'Avola (90%), Nocera (10%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

