Wijnfiche

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

Domein

Feudo Solaria

Sinds de oprichting in 1887 staat Feudo Solaria 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 uitsluitende 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 ontplooien.

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

