Wijnfiche

Feudo Solaria - Sulleria Bianco | Sicilia DOP oxidatieve type Italië (SICILIA) — 2024

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 '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

