Wijnfiche

Al Cantara - Lu Veru Piaciri | DOC Etna Rosso Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio
Italië (SICILIA) — 2023

Domein

Al-Cantara

Het Al-Cantara wijndomein werd in 2005 opgericht en ontsprong uit het idee om poëtische, artisanale wijnen op de markt te brengen. Het succes van de voorbije 2 decennia werd in 2023 uiteindelijk beloond met de prijs "Winery of the Year - Gran Vinitaly 2023". Een bekroning voor het zorgvuldige werk in de wijngaard en wijnkelder. Wijn produceren is absoluut een teamprestatie, maar de impact van Salvatore Rizzuto's (oenoloog) kennis en expertise is niet te onderschatten! Naast de uitstekende kwaliteit, vallen de wijnen onmiddellijk op door hun gesofisticeerde en kleurrijke etiketten. Jonge Siciliaanse kunstenaars krijgen de kans om zich volledig uit te leven en met een uniek design voor de dag te komen. Een kenner van Italiaanse dichtkunst zal opmerken dat wijnen vernoemd werden naar werken van Siciliaanse dichters. De naam Al-Cantara is dan weer afkomstig van een meanderende rivier die langs de Etna haar weg naar de zee vindt.

Vinificatie

Het werk in de wijngaard gebeurt volledig met de hand. Wijngaarden worden groen bemest, zonder chemische meststoffen. De 3 hectare wijngaard heeft een vulkanische ondergrond, rijk aan mineralen en dateert van 2005. De strenge oogst gebeurt met de hand in verschillende passages door de wijngaard. De fermentatie duurt 4 weken, gevolgd door spontane malolactische fermentatie. De wijn rijpt 12 maanden in grote en kleine vaten van Franse eik, gecombineerd met stalen tanks en 12 maanden in de fles.

Smaak

De wijn heeft een doorschijnende robijnrode kleur met een baksteenrode rand. Gedroogde bloemen, rode aalbes, amandel, kaneel en cacao prikkelen de neus. In de mond valt meteen de elegantie op en de stevige tannine. Een vergelijking met Nebbiolo is niet veraf.

Gerechten

Groenten - courgette | Varkensspiering | Vlees - gerijpt rundsvlees | Pasta - Lasagne

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

