

Preciso rood nero d'avola '21



Siciliaanse wijnen zijn in opkomst, ze worden steeds populairder. Waar vroeger Sicilie en haar wijngaarden een beetje het ondergeschoven kindje van de Italiaanse wijn bouw waren, floreren de Siciliaanse wijnen hedendaags. Op Sicilie wordt al wijn gemaakt vanaf de 14e eeuw na christus. Qua oppervlakte wijngaarden is het het grootste wijngebied van Italië. Qua opbrengst was het vroeger een grote producent, echter kwamen er veel massawijnen vandaag. Echter hebben vele wijnhuizen de handen ineengeslagen en de productie drastisch verlaagd, waardoor de kwaliteit met sprongen vooruit ging. Zodoende is Sicilië populair geworden bij wijnliefhebbers wereldwijd, en wij snappen wel waarom! Met een veelzijdige achtergrond hebben drie nationaliteiten zich samengevoegd om een nieuw wijnbedrijf te starten. Stefano Girelli (Italiaan), Philippe Marx (Fransman) en Peter Kosten (Nederlander). Zij werkten vroeger reeds samen voor het Italiaanse Casa Girelli. De wijnmaker, Stefano Chioccioli, bepaalt hoe de wijnen worden gevinifieerd. Verschillende van deze wijnen kregen door Parker en the Wine Spectator 100 punten.

KARAKTER

Land	Italy
Regio	Sicilië
Smaak	2: droog – medium – gul – speels
Appelatie	Sicilia DOC
Bewaar pot.	3-4 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Druiven	100% nero d'avola

SMAAKBESCHRIJVING

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Aroma's van zwarte kersen en bramen komen je reeds tegemoet. Een zwoel boeket waar je het warm van krijgt. Je ontdekt een tinteltje in je neus, wat een bepaalde kruidigheid verraad. Preciso Nero d'Avola Sicilia is fluweelachtig in de mond. Zo enorm zacht. Het verfijnde fruit imponeert je smaakpapillen.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

rood vlees, rijk gevulde pasta's of een echte Italiaanse pizza.