Purato rosé '24/'25

Stefano Chioccioli is de wijnmaker van The Wine People. Elke wijn die buitengaat heeft zijn goedkeuring. Zijn ervaring is ongeëvenaard, hij heeft voor verschillende internationale wijnhuizen gewerkt, zowel grote als kleine en in bijna elk gebied van Italië. Al zijn wijnen hebben vandaag de dag een groot internationaal succes. Meer dan 70 van zijn wijnen hebben de hoogste waardering gekregen van Gambero Rosso, namelijk "Tre Bicchieri". Robert Parker en The Wine Spectator hebben sommige van zijn wijnen zelfs met 100 punten beloond. Dit is een score die enkel de duurste Château wijnen in Frankrijk krijgen. Eén van zijn grootste talenten is om bij elke wijn de herkomst en de druivensoort te respecteren, hij zorgt dan ook voor de beste kwaliteit voor alles: van druif tot fles. Hij blijft persoonlijk betrokken bij elke wijn en draagt zijn passie en kennis moeiteloos over aan zijn team wijnmakers. Over het wijnhuis: In 2009 besloten Stefano Girelli (Italiaans), Philippe Marx (Frans) en Peter Korsten (Nederlands) om een nieuw bedrijf te starten. Samen hadden ze al veel jaren bij het toonaangevende wijnhuis Casa Girelli gewerkt. Met een nieuwe focus en blik op de wijnindustrie begonnen ze dit verhaal. Het was heel eenvoudig: in verschillende wijnstreken in Italië de lekkerste wijnen produceren aan gunstige prijzen. Om dit te bereiken, werken ze uiterst efficiënt en gebruiken ze alle kennis die ze hebben. Het resultaat dat ze al hebben behaald, mag gezien worden. Voor verschillende wijnen hebben ze al de hoogste beoordelingen, medailles en commentaren van wijnjournalisten gehad. Efficiëntie en productiviteit zijn hier de sleutels tot het succes. Wij zijn heel blij om met deze mensen samen te werken.

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Sicilië
Smaak	1: fris – mineraal

Appelatie	Terre Siciliane IGP
Deze wijn is	Bio
Bewaar pot.	2-3 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% nero d'avola

SMAAKBESCHRIJVING

Aroma van frambozen, fris en fruitige smaak met een klein bittertje op het einde

OVER DE WIJNGAARD

de druivestokken staan in de rode aarde van de vulkaan de Etna

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Bij pasta, pizza en licht gekruide gerechten maar eveneens perfect als aperitief.

WAAROM DEZE WIJN

Frisse rosé, lichtjes op het fruit en heel dorstlessend..