

Nerello Mascalese Aulico

LAND:

Italië

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:

Sicilië / Terre Siciliane IGP



DRUIVENRAS(SEN):

nerello mascalese

OOGSTJAAR:

ALCOHOL:

13,5%

INFO:

Sicilië ligt in het zuidelijkste puntje van Italië en is één van de belangrijkste wijngebieden van het land. Er heerst een mediterraan klimaat. Door de warme, droge dagen is er weinig schimmeldruk. Het schiereiland stond lange tijd bekend om de productie van marsala, het Siciliaanse antwoord op sherry. Tegenwoordig ligt de focus op stille wijnen. Nerello mascalese geniet grote bekendheid door de fantastische wijnen van de Etna-vulkaan (Etna Rosso).

WIJNGAARD EN VINIFICATIE:

De druiven zijn afkomstig van zanderige bodems. Na de oogst worden ze gekneusd en kan de alcoholische gisting starten. De gisting duurt gemiddeld 12 tot 15 dagen op een temperatuur tussen 24 en 30 graden. Het sap wordt dagelijks over de 'hoed' (schilletjes die na verloop van tijd boven komen drijven) gepompt om een goede extractie van kleur, smaak en tannine te verkrijgen. Daarna rijpt de wijn nog twee tot vier maanden in RVS en Frans eikenhouten vaten.

GEUR/SMAAK:

De wijn heeft een granaatrode kleur. In de geur vinden we mooie aroma's van wilde bessen, peper en kersen, een zwoele geur van rijp donker fruit. De smaak is rijp, rijk, vol en rond met soepele tanines en een fijne afdrank.

COMBINEREN:

Lekker bij spare ribs of een kruidige pasta. Ook heerlijk bij Siciliaanse polpette (gehaktballetjes in tomatensaus).

SCHENKADVIES:

18°C

