



Feudo di Santa Tresa – Miopasso Fiano

Description

Deze droge witte wijn profiteert van perfect gerijpte druiven, wat resulteert in een prachtige balans tussen zuren (met een hint van appel), een uitstekende mineraliteit en kruidige tonen, verweven met florale accenten en subtiele hints van steenvruchten zoals perzik en abrikoos. De wijn heeft een romige textuur met een vleugje boter en eindigt met een subtiele toets van honing. Het is een eigentijdse wijn die is vervaardigd met behulp van inheemse druiven van hoge kwaliteit, waarbij zowel excellentie als toegankelijkheid centraal staan.

De wijngaard bevindt zich in het oostelijke deel van Sicilië, nabij Gela aan de zuidkust. Deze locatie biedt het voordeel van overvloedige zonuren en een verfrissende zeebries, waardoor het terroir, dat hoofdzakelijk bestaat uit vulkanisch gesteente, optimaal wordt benut.

De druiven worden met de hand geplukt rond half september, wanneer ze volledig rijp zijn. In de wijnkelder ondergaan ze een zorgvuldige selectie en ontristing. Vervolgens worden de druiven zacht geperst met behulp van pneumatische druk, waarbij ze gedurende 12 uur bij een temperatuur van 10°C in contact blijven met de schil om de aroma's optimaal te extraheren. De fermentatie vindt plaats bij ongeveer 14-16°C, zonder daarbij de malolactische fermentatie toe te staan, om de natuurlijke zuren van de wijn te behouden. De wijn rust vervolgens op de fijne droesem bij een constante temperatuur van 16°C tot eind januari. Voordat de wijn wordt gebotteld, doorgaans tegen eind februari of begin maart, ondergaat deze een zeer zachte filtratie.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium wit

PRODUCT TAG

1. Italië

2. Medium wit
3. Sicilië
4. wit

PA APPELLATIE

1. Terre Siciliane IGP

PA BEDRUIVING

1. Fiano

PA DRINK-BIJ

1. antipasti
2. aperitief
3. fruits de mer
4. gevogelte
5. kip met citroengras (Indonesisch)
6. pasta
7. risotto
8. zeevruchtenschotel

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2021

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. Sicilië