Nero d'Avola "In Purezza", Baglio di Pianetto, Sicilia DOC BIO



Nero d'Avola is het meest geteelde rode druivenras op Sicilië en omdat het op een hoogte van meer dan 830 meter ligt, produceert het een zuivere stijl, vandaar de naam “In Purezza”, wat “zuiverheid” betekent in het Italiaans. De druivensoort, de ligging van de percelen op hoogte in de heuvels van Palermo geeft het levendigheid en een opmerkelijke typiciteit. Deze wijn wordt gevinifieerd door de beroemde Italiaanse oenologe Graziana Grassini, die ook verantwoordelijk is voor de vinificatie van de wijnen van het iconische Tenuta San Guido, het mythische domein waaruit de legendarische Sassicaia is voortgekomen.

Oorsprong: De wijnstokken liggen op een hoogte van 830 meter, op een evenwichtige bodem van klei en slib, wat bijdraagt tot de intensiteit en sensoriële complexiteit van deze wijn.

Druiven: 100% nero d'avola

Vinificatie: De oogst wordt gevolgd door gisting in stalen vaten met temperatuurcontrole. De wijn rijpt vervolgens op fles om zijn aroma's en frisheid te behouden.

Degustatie: In de neus heeft hij intense aroma's van rood fruit en bessen, met toetsen van pruim en kers. In de mond is hij rijk en vol, met elegante tannines en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij pizza met paddenstoelen, huisgemaakte lasagne of couscous met geroosterde groenten. Ook heerlijk bij gegrild vlees.