

Fermata 125, Etna Rosso DOC, Baglio di Pianetto BIO



Fermata 125, geïllustreerd door het trammetje dat toeristen naar de top van de Etna brengt, is ook een unieke rode wijn, gemaakt van Nerello Mascalese druiven die op de hellingen van de Etna groeien. Deze wijn drukt alle rijkdom en complexiteit van het vulkanische terroir uit. 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 wijngaarden liggen aan de voet van de Etna, op een hoogte van meer dan 700 meter, op bodems die rijk zijn aan vulkanische mineralen, wat de wijn een unieke complexiteit en rijkdom geeft.

Druiven: Nerello Mascalese

Vinificatie: Nadat de druiven met de hand zijn geselecteerd, worden ze voorzichtig geperst., waarna de most fermenteert voor ongeveer 10 dagen in temperatuurgecontroleerd rvs-kuipen. Na een rijping van 12 maanden in grote eiken vaten, rijpt de wijn verder in roestvrij staalen kuipen voor het filteren en botteling.

Degustatie: In de neus heeft hij delicate aroma's van rood fruit zoals wilde aardbeien, met warme, kruidige toetsen. In de mond is hij rijk en fruitig, met fijne tannines en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrild vlees, couscous en gerijpte kazen.