

Castello Monaci Petraluce Bianco

Proefnotitie: Brilljante strogele kleur met een groene zweem. Dit inheemse druivenras bezit een attractieve geur van wit en geel fruit met delicate aroma's van witte bloemen. De smaak is vol krachtig doch zeer elegant door de aantrekkelijke fruitzuren en eindigt met doortastende afdronk.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 100% verdeca
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12%

Smaakprofiel: Wit & geel fruit, witte bloemen, elegant

Vinificatie: De oogst vindt eind augustus plaats om de frisheid in de druiven te bewaken. Gefermenteerd voor 7 dagen op lage temperatuur op roestvrijstalen vaten om het fruit te behouden. Vervolgens 'sur lie' gerijpt om wat meer body te geven.

Wijn & spijs: Risotto, salades, visgerechten.

Awards: GEUR: ingetogen, geel fruit, perzik, bloemig
SMAAK: sappig, mild zuur, bittertje
3/5 sterren - Perswijn

Achtergrondinformatie: Castello Monaci is in 1970 opgericht. Niet ver van Lecce, dichtbij de zee, aan de weg naar Taranto, bij de poorten van Salice Salentino, bevinden zich eeuwenoude olijfbom- en wijngaarden rondom het Castello Monaci. Wijnmaker Leonardo Sergio gebruikt veelal inheemse druivenrassen als de primitivo, negroamaro en malvasia nera. De wijnen kenmerken zich door een hoge kwaliteit, volle en rijpe smaken van zongedroogd fruit met een heerlijke kruidigheid. Castello Monaci werkt zoveel mogelijk natuurlijk en is onderdeel van de 'slow wine' beweging. De wijngaarden pal naast de zee gelegen en het klimaat zorgen ervoor dat de druiven op een natuurlijke manier beschermt worden tegen ziekten. Het kasteel in het midden gelegen is behalve de wijnkelder ook een van de meest populaire trouwlocaties van Italië.

