

Castello Monaci Liante Salice Salentino DOC

Proefnotitie: Diep robijnrood van kleur. Pruimen, chocolade en vanille komen je tegemoet in de neus. In de mond warme specerijen, balsamico en amandelen.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 80% negroamaro, 20% malvasia nera di Lecce
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: pruimen, chocolade, vanille

Vinificatie: Na de oogst rijpt 20% van de wijn op eikenhoutenfusten voor een periode van 6 maanden. De rest rijpt op roestvrijstaal om het volle fruitige karakter te behouden.

Wijn & spijs: Lam, oude kazen, gegrilde groenten

Awards: **** – max. 5 sterren. Ontwikkeld, vijgen, pruimen, kruiden. Getypeerd, droog, leer, zoethout. – **Perswijn 2020**

“Uit de hak van de laars. En die is net keurig gepoetst. Verzorgd pruimig, rijp en zonnig. Ook dikke kersen. Lekker stevig. Goede zuren. Zonnig maar slank”, **Harold Hamersma, beoordeeld met een 8,5.**

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 olijfboom- 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.

