

Castello Monaci Acante Fiano Salentino IGT

Proefnotitie: Strogeel van kleur. Ananas, peer en honing komen je tegemoet in de neus. Fluweelzachte levendige smaak met veel fruit. Met een toets van hazelnoot in de afdronk.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 100% fiano
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: ananas, peer, honing

Vinificatie: Gefermenteerd 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: "Geef u mij maar een glass of white in the sun, en dat leveren ze óók: een prettig gevulde, op de lie gerijpte Fiano, met honing, meloen en amandelen" – **Favoriete wijnen 2021, Perswijn.**

"Verschillende druiven uit Campanië beginnen ook elders de aandacht te trekken, zoals falanghina, fiano en greco. In Australië bijvoorbeeld kom je ze steeds meer tegen. Niet zo vreemd natuurlijk, omdat je met deze druiven in een mediterrane klimaat toch uitgebalanceerde wijnen met goede zuren kunt maken. Probeer dat maar eens met chardonnay of sauvignon blanc. Ook in de naburige regio Puglia, aan de zuidelijke Adriatische kust, zien we deze druiven meer en meer opduiken. Het is natuurlijk leuk om rode Salice Salentino te maken, maar veel wijn drinkers vragen toch ook naar wit. Fiano kan dan de oplossing zijn, zoals we bij deze wijn zien. Hij wordt hier fiano pugliese genoemd, maar het is dezelfde druif. Zonder meer heerlijk en betaalbaar wit." **Derde plaats – Perswijn Wijnconcorso Italië 2019**

Eervolle vermelding – Perswijn Wijnconcorso 100 beste van 2019

Beoordeling 8,5 – De Wijn gids 2020

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 olijfbomen- 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.