

Castello Monaci Aiace Salice Salentino Riserva DOC

Proefnotitie: Diep robijnrood van kleur met aroma's van zwarte kersen, bramen en zoete specerijen. Vol en zacht van smaak met tonen van zwart fruit, chocolade en tabak.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 80% negroamaro, 20% malvasia nera di Lecce
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 15%

Smaakprofiel: zwarte kersen, bramen, chocolade

Vinificatie: Na het fermentatie proces is de wijn gerijpt voor 12 maanden op deels nieuwe houten fusten en 1 jaar oude houten fusten. Vervolgens nogmaals 12 maanden gerijpt op grotere houtenfusten.

Wijn & spijs: Geroosterd/ gestoofd lamsvlees en rijpe kazen

Awards: 92/100 pnt. – James Suckling

“Riserva. Huizenblok opgetrokken uit zoet fruit en gevoegd met banketbakkersroom. Krentjes en rozijnen voor de vrolijke noot. Over noten gesproken: licht gebrande amandeltjes en een prieltje vol zonnepeserij pal voor de deur. Glasklever”, **Harold Hamersma in De Grote 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 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.

