

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PRECISO WIT GRILLO '21



Siciliaanse wijnen zijn in opkomst, ze worden steeds populairder. Waar vroeger Sicilië en haar wijngaarden een beetje het ondergeschoven kindje van de Italiaanse wijnbouw waren, floreren de Siciliaanse wijnen hedendaags. Op Sicilië wordt al wijn gemaakt vanaf de 14e eeuw na Christus. Qua oppervlakte wijngaarden is het het grootste wijngebied van Italië. Qua opbrengst was het vroeger een grote producent, echter kwamen er veel massawijnen vandaag. Echter hebben vele wijnhuizen de handen ineengeslagen en de productie drastisch verlaagd, waardoor de kwaliteit met sprongen vooruit ging. Zodoende is Sicilië populair geworden bij wijnliefhebbers wereldwijd, en wij snappen wel waarom!

Met een veelzijdige achtergrond hebben drie nationaliteiten zich samengevoegd om een nieuw wijnbedrijf te starten. Stefano Girelli (Italiaan), Philippe Marx (Fransman) en Peter Kosten (Nederlander). Zij werkten vroeger reeds samen voor het Italiaanse Casa Girelli. De wijnmaker, Stefano Chioccioli, bepaalt hoe de wijnen worden gevinifieerd. Verschillende van deze wijnen kregen door Parker en the Wine Spectator 100 punten.

KARAKTER

Druivensoort	grillo
Land	Italië
Regio	Sicilië
Smaak	1: droog – fris – mineraal
Appelatie	Sicilia DOC
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	2-3 jaar
Serveer temp.	6-8°C

SMAAKBESCHRIJVING

Deze wijn heeft een intens bouquet met vooral citrus, wit en geel fruit met indrukken van meloen. De smaak is licht fris met wat peer, appel en citrus. Er is een soepele aanzet met tonen van verse hazelnoten. De wijn eindigt zeer subtiel met mooie zuren.

VINIFICATIE

Vinificatie in inox tanks bij lage temperatuur om zo voldoende zuren te bewaren.

OVER DE WIJNGAARD

De druiven worden verzameld in de beste wijngaarden van de Marsala regio. Er staan hoofdzakelijk witte druivenrassen. De druiven worden met de hand geplukt en opgekweekt volgens het 'canopy proces' waarbij er een goede balans wordt gezocht tussen het vegetatieve en het reproductieve van de wijnstokken. Dit laat toe om op een zo natuurlijk mogelijk manier en met zo min mogelijk risico op ziektes, de druivelaars te laten opgroeien.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Deze wijn is perfect als aperitief maar kan ook zeer goed gecombineerd worden met visgerechten, wit vlees en zachte kazen.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem