

Cantina Ottoventi Valderice, Sicilia



Cantina Ottoventi is gevestigd in het uiterste westen van Sicilië, in Valderice, op de flanken van Monte Erice. Valderice is een streek waar de winden vanuit de Middellandse Zee en uit alle 8 windrichtingen het land en de gewassen continu ventileren. Vandaar de naam Ottoventi "8 winden".

Valderice is vooral bekend vanwege de nabijheid van Marsala, waar de bekende zoete wijnen met dezelfde naam worden geproduceerd. Toch komen uit deze streek ook prachtige wijnen van andere autochtone Siciliaanse druivenrassen als Grillo, Zibbibo, Cataratto en Nero d'Avola.



Ottoventi heeft zich ten doel gesteld om deze autochtone druivenrassen met een antieke geschiedenis te presenteren op een innovatieve manier, die de zinnen blijft prikkelen. Enerzijds delicaat als een verfrissend zomerbriesje en anderzijds expressief en krachtig als een herfststorm.

Cantina Ottoventi – Nero d'Avola 'Punto 20' IGT



Type: Nero d'Avola Sicilia IGT

Druiven: 100% Nero d'Avola

Productiezone: Agro Ericino (Trapani)

Bodem: Gemengde zandgrond

Ligging: Nabij de Middellandse Zee, op circa 140 meter hoogte

Vinificatie:

De druiven worden in september handmatig geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Vergisting vindt plaats met uitsluitend natuurlijke gisten, op een temperatuur van 25 graden Celsius in roestvrijstalen tanks.

Rijping:

Na de fermentatie rijpt de wijn 8 maanden op Franse barriques

Wijnbeschrijving:

Diep robijnrood van kleur. De wijn is in de neus mooi fruitig, waarbij vooral aroma's van rood fruit, bramen en bessenjam passeren. In de tweede aanzet zijn ook tonen van tabak, rabarber en een snuffe salie te herkennen. De smaak is vol fruitig en aromatisch met wat kruidigheid.

Pairing:

Heerlijk bij kruidige risotto's en pasta met rode sauzen. Maar ook bij een stukje rood vlees laat deze Nero zich van zijn beste kant zien.

Serveertemperatuur: 16-18 graden Celsius

Alcoholpercentage: 14,0%

Bewaarpotentieel: minimaal 5-7 jaar