



GRAPELIFE

# ACANTE FIANO SALENTINO IGT



Italië, Puglia

PROEFNOTITIE	Strogeel van kleur. Ananas, peer en honing komen je tegemoet in de neus. Fluweelzachte levendige smaak met veel fruit. Een toets van hazelnoot in de afdrank.
PRODUCENT	Castello Monaci
DRUIVENSOORTEN	Fiano (100%)
SLUITING	Kurk
CATEGORIE	Wit
ALCOHOLPERCENTAGE	12,5%
SMAAKPROFIEL	Ananas, peer, honing
VINIFICATIE	RVS en sur lie
WIJN&SPIJS	Risotto, salades, visgerechten
BEWAARPOTENTIE	Tot 4 jaar na oogstjaar.

## ACHTERGROND INFO

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.

## AWARDS

"Geeft 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.

Eervolle vermelding - Perswijn Wijnconcours 100 beste van 2019

Beoordeling 8,5 - De Wijngids 2020



GRAPELIFE