

Musita Sicilia Nero d'Avola

Sicilië - Italië

De wijngaarden van Musita - het familiebedrijf van Giuseppe Ardagna - liggen op fraaie hellingen nabij de havenstad Marsala, in het westen van Sicilië. De traditionele Siciliaanse druiven worden rijper dan gebruikelijk geplukt en zorgen voor moderne, sappige en fruitrijke wijnen. De werkwijze is biologisch, maar het certificaat is vanwege de bureaucratische rompslomp nooit aangevraagd. De inheemse nero d'avoladruif wordt met de hand geplukt en in kleine bakjes naar de kelder gebracht. Hier volgt eerst een inweking met de schil voor een delicate extractie van tannine en kleur. Na de beide gistingen rijpt een deel van de wijn in Franse eikenhouten fusten.



Proefnotitie

Helderrode wijn, fris van geur met rode bessen en ander lichtrood fruit. De smaak is mild van inzet en fris van evolutie, met een kruidige, pittige finale.

Drinken bij

Licht gekoeld erg lekker bij vleesgerechten of gegrilde vis.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één jaar na de oogst, goed houdbaar tot drie à vier jaar.

Druivenrassen

100% Nero d'Avola

Onderscheidingen

- 2013 De Grote Hamersma 2016: 8
- 2012 Decanter: Regional Trophy beste nero d'avola

Persoonlijke proefnotitie
