

Inzolia Fornelli



Strogeel van kleur met lichtgroene reflecties. In de geur ruik je bloemen en kamille, met daarnaast smaken van peer, gele meloen en honing. Mooie zuurgraad, lange afdronk en minerale tonen.

Rating: Not Rated Yet

Price
19,95 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Feudo Montoni](#)

Description

De 30 jaar oude wijnstokken van de FornelliCru liggen op 500 meter boven zeespiegel in Cammarata, Agrigento. Hier bestaat de bodem voornamelijk uit zand en klei

Feudo Montoni is gevestigd in een authentieke baglio (Siciliaans hof) dat in 1469 in het hart van Sicilië werd gebouwd. De hooggelegen wijngaarden (500-700 m) hebben een natuurlijk geïsoleerde positie waardoor de authentieke druivenrassen bewaard zijn gebleven. Alle druiven komen dus van pre-phylloxera geënte onderstammen. In 1800 kwam Feudo Montoni in het bezit van Rosario Sireci. Rosario herontdekte oude druivenstokken zoals perricone, nero d'avola en cataratto. Generaties later is Feudo Montoni in handen van Fabio Sireci, een nazaat van Rosario die het wijnbedrijf weer van zijn vader Elio heeft overgenomen. De afgelopen 30 jaar heeft Fabio het werk van zijn voorouders verder volbracht en koestert hij de oude wijnstokken en bijzondere druivenrassen. Fabio is betrokken bij elke stap in het productieproces en werkt volledig biodynamisch.

trogeel van kleur met lichtgroene reflecties. In de geur ruik je bloemen en kamille, met daarnaast smaken van peer, gele meloen en honing. Mooie zuurgraad, lange afdronk en minerale tonen.

Reviews

There are yet no reviews for this product.