

Rapitalà Vigna Casalj Alcamo Classico Sicilia DOC | BIO

Proefnotitie: Licht goudgele kleur met mediterrane aroma's als tropisch fruit en salie. Zacht en rond in de mond met fruit en een lichte toets van noten.

Specificaties:

Producent Rapitala
Druivensoorten 100% catarratto
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Sicilië
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: zacht & rond, mediterrans, tropisch fruit

Vinificatie: Na de oogst worden de druiven vergist bij lage temperatuur 12-14 graden. Door deze lage temperaturen kunnen ze het vergisting proces verlengen tot wel 2 weken. Tot en met maart rijpt de wijn 'sur lie'. Vervolgens rijpt de wijn nog eens voor 3 maanden op houten fusten van 5,000 liter.

Wijn & spijs Schaal- schelpdieren, vis en wit vlees

Awards: 91/100 pnt. – Decanter
 90/100 pnt. – James Suckling
 88/100 pnt. – Robert Parker

'GEUR: geel fruit, nectarine, bloesem, hout.

SMAAK: vulling, mild zuur, toast, lengte.'

- 4/5 sterren, Perswijn

Achtergrondinformatie: Tenuta Rapitala omvat 225 hectaren wijngaarden gelegen in het hart van Sicilië. Hier waren het de ouders van de huidige eigenaar graaf Laurent Bernard De La Gatinais die in 1968 het wijnhuis startten. Dankzij de Franse roots van de vader van graaf Laurent Bernard De La Gatinais, was Rapitala het eerste Siciliaanse wijnhuis dat internationale druiven aanplantten. Tegenwoordig staat het wijnhuis bekend om zijn hoge kwaliteit en diversiteit aan wijnen waarbij traditie en vernieuwing hand in hand gaan. Naast wijnmaker Silvio Centonze die verantwoordelijk is voor de kelder, werkt landbouwkundige Ignazio Arena in de wijngaarden. Beiden willen zo milieu vriendelijk mogelijk te werk gaan. Om dit te bereiken, wordt er gebruik gemaakt van hernieuwbare energie afkomstig van windmolens die zich bevinden op de top van de heuvels rondom het huis.

