

## Rapitalà Hugonis Cabernet Sauvignon Nero d'Avola | BIO

**Proefnotitie:** Diep robijnrode kleur. Aroma's van zwarte bessen, bramen en pruimen. Vol en rond met jammig fruit en chocolade toetsen. Lange afdronk!

**Specificaties:**

**Producent** Rapitala  
**Druivensoorten** cabernet sauvignon & nero d'avola  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Sicilië  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14,5%

**Smaakprofiel:** zwarte bessen, pruimen, chocolade

**Vinificatie:** De druiven worden 2 weken lang ingeweekt tijdens de vergisting op roestvrijstalen tanks. Dit gebeurt per druivenras apart. Na de vergisting wordt de cabernet sauvignon opgevoed op Frans eiken barriques. En de nero d'avola rijpt op grote fusten van 3,000 liter. Beide wijnen rijpen apart voor 10 maanden. Nadat de wijnen geblend zijn rijpt deze voor nog 3 maanden op fusten van 5,000 liter gevolgd door 6 maanden rijpen op de fles in de kelder.

**Wijn & spijs:** Krachtige gerechten, geroosterd vlees, pasta's, stoofschotels en wild.

**Awards:**  
**93/100 pnt.** – Robert Parker, Wine Advocate  
**91/100 pnt.** – James Suckling  
**90/100 pnt.** – Wine Enthusiast  
**87/100 pnt.** – Decanter

“Het grote werk van Rapitala. Soort Siciliaanse kijk op de Super Tuscans. Daar Cabernet met sangiovese. Op het eiland local nero d'avola die met King Crab optrekt. Doet ze goed. De strepen staan op het asfalt. Zwaar bemotord. Nieuwe banden. Turbo slaat aan. Palletje eikenhout op het imperiaal vormt geen beletsel om nota bene als slow wine behoorlijk rap snelheid te maken. Zwarte bessen in de gordels, bittere choco in het handschoenenkastje, geweldige pruimen, bembewoners tijm en rozemarijn laten geursporen achter vanwege het iets te ruim nemen van een bocht. Maar Hugonis blijft op koers. Afdronk wenst maar niet tot stilstand te komen”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma 2019, beoordeeld met een 9-**

**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.

De naam Rapitala is afgeleid uit het Arabisch en betekent land van god. Arabische teksten en architectuur zijn nog veel te vinden op Sicilië doordat het eiland in het verleden Saraceens is geweest.