

Rapitalà Nuhar Pinot Nero – Nero d’Avola Sicilia DOC | BIO

Proefnotitie: Helder robijnrood van kleur. In de neus sterke aroma's van gedroogd & gekonfijt fruit. Een warme, volle smaak met harmonieuze zuren en elegante tannines. Aanhoudende afdronk.

Producent Rapitalà
Druivensoorten Pinot Nero – Nero d’Avola
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Sicilië
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: Elegant, gedroogd fruit, warm

Vinificatie: De druiven worden gevinifieerd in kleine roestvrijstalen tanks. Daarna rijpen de wijnen afzonderlijk van elkaar verder: De resulterende wijnen rijpen afzonderlijk verder: Nero d’Avola in RVS tanks, Pinot Nero in Frans eikenhouten vaten voor ongeveer 9 maanden. Dit wordt gevolgd door mengen, bottelen en flesrijping.

Wijn & spijs: Wild, gebraden rood vlees, gerechten met truffels.

Awards: 92/100 pnt. – James Suckling
 90/100 pnt. – Wine Enthusiast

‘GEUR: fijn fruit, kersen, bramen, open.
 SMAAK: elegant, sap, gepolijst, fijne zuren.’
- 15/17 pnt., Perswijn

Achtergrondinformatie: ‘Nuhar’ betekent ‘bloem’ in het Arabisch.

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.

