

## Feudo Monaci Fiano Salento IGT

**Proefnotitie:** Strogeel van geel met lichtgroene accenten. Een zuiver en uitgesproken aroma met subtiele citrustonen. Volle, elegante smaak met een verfijnde en lange afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Castello Monaci  
**Druivensoorten** 100% fiano  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Puglia  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Wit  
**Alcoholpercentage** 12,5%

**Smaakprofiel:** Vol & elegant, subtiel citrus, zuiver

**Vinificatie:** Gefermenteerd op lage temperatuur op roestvrijstalen vaten om het fruit te behouden. Drink binnen 1,5 jaar na oogstjaar.

**Wijn & spijs:** Voorgerechten, delicate pasta- en rijstgerechten, vis en schaaldieren.

**Achtergrondinformatie:** Feudo Monaci wordt geproduceerd in het prachtige wijnhuis van Castello Monaci, wat in 1970 is opgericht. Niet ver van Lecce, dichtbij de zee, aan de weg naar Taranto, bij de poorten van Salice Salentino, bevinden zich eeuwenoude olijfbomen- en wijngaarden rondom het Castello Monaci. Wijnmaker Leonardo Sergio gebruikt veelal inheemse druivenrassen als de primitivo, negroamaro en malvasia nera. De wijnen kenmerken zich door een hoge kwaliteit, volle en rijpe smaken van zongedroogd fruit met een heerlijke kruidigheid. Castello Monaci werkt zoveel mogelijk natuurlijk en is onderdeel van de 'slow wine' beweging. De wijngaarden pal naast de zee gelegen en het klimaat zorgen ervoor dat de druiven op een natuurlijke manier beschermt worden tegen ziekten. Het kasteel in het midden gelegen is behalve de wijnkelder ook een van de meest populaire trouwlocaties van Italië.

