

# GRILLO DELLA TIMPA 2020 FEUDO MONTONI BIANCO

11 + 1 gratis



Type	Witte wijn
Land	Italië
Regio	Sicilië
Appellatie	D.O.C. Sicilia
Wijndomein	Feudo Montoni
Biowijn	Ja
Druif	Grillo della Timpa
Jaar	2020
Volume	0.750
Draaistop	Nee

Deze strogele wijn met licht groene reflecties geurt naar groene appel in een perfecte harmonie met typische florale aroma's van oranjebloesem. De smaak is lekker fris en aanhoudend. Mooi gestructureerde wijn met een zachte streling waarbij aciditeit en alcohol een goed gebalanceerde verhouding hebben. Tot in de finale overtuigend lekker!

## Vinous – 91/100

The 2020 Grillo Timpa is stunning, wafting up with exotic florals and citrus tones, as a more defined bouquet of tangerine, kiwi and candied ginger evolves with time in the glass. It fills the palate with silky waves of ripe tropical fruits, all kept in check through vibrant acidity and a twang of sour lime toward the close. Pineapple mingles with mango and papaya through the long, tension-filled finale, leaving the senses completely refreshed and aching for another sip.

## FEUDO MONTONI

'....rain, sweat, seasons, sun, sacrifices....man and Nature....at Montoni all such elements intermingle and each plays an essential role in our winemaking.'

**Feudo Montoni is gelegen in het hart van Sicilië, waar de wijngaarden al meer dan 600 jaar verscholen liggen te midden van uitgestrekte graanvelden. (Sicilië werd ten tijde van het Romeinse Rijk de graanschuur van Rome genoemd) Dit zorgt ervoor dat het iets hoger gelegen Montoni als het ware een 'eiland binnenin een eiland' vormt, wat zorgt voor een natuurlijke isolatie, ter bescherming tegen elke vorm van contaminatie van de eeuwenoude druivenrassen die men hier terugvindt.**

Als Sicilië 's meest historische producent van Nero d'Avola, gaat de geschiedenis van **Feudo Montoni** terug tot 1469. De oorspronkelijke 'baglio', een landhuis met kenmerken van een vesting en boerenhoeve, vormt nog steeds het hart van bedrijvigheid van dit prachtige en vooral nog zeer authentieke wijndomein. Hier is een 600 jaar durende traditie nog steeds levendig aanwezig. Reeds in 1595 werden de wijnen van **Feudo Montoni** geprezen door Andrea Bacci, de sommelier van paus Sisto V in zijn tractaat over de Italiaanse wijnbouw 'De Naturali Vinorum Historia'.

Sinds het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw is dit domein verbonden met de familie Sireci. Fabio is thans de 3<sup>e</sup> generatie die het werk van zijn grootvader en vader in alle fierheid voortzet. Zijn credo: 'The invention of tradition' is de sleutel tot elke beslissing. Enkel wie het verleden kent, weet hoe hij naar de toekomst moet kijken. Fabio staat erop om zelf aanwezig te zijn bij elke stap van het wijnmaken: vanaf de wijngaard tot in de kelder.

Respect voor de natuur wordt hier zeer hoog in het vaandel gedragen. De natuur is diegene die de leiding neemt, menselijke interventie wordt herleid tot een minimum. 'Run as much as you 'd like, but let it be known, I'll be here waiting for you ...' Organisch betekent hier veel meer dan alleen het bannen van chemische stoffen en het aanwenden van natuurlijke technieken, het is vooral een levenswijze 'to give life to life'

#### **Vinous – Antonio Galloni**

*Owner Fabio Sireci has created one of Sicily's best wine estates, where each wine produced is easily the best or one of the best in its respective category. The estate is situated in Cammarata, not far from another famous Sicilian estate (Tasca d'Almerita). I found this year's lineup of wines from Feudo Montoni to be especially strong. The two Nero d'Avolas are especially noteworthy, but the Grillo and the Perricone also have few, if any, peers.*

#### **The Wine Advocate – Robert Parker**

*In a Sicilian sea of Nero d'Avola, Fabio's fruit stands tall above his peers in terms of distinctiveness and quality. If you are looking to try excellent Sicilian wines, Feudo Montoni is one of the very best.*

**WIL JE GRAAG MEER WETEN?**

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres\*



**Inschrijven**