Serra Ferdinandea Bianco, Sicilia DOC



Het is een combinatie van Siciliaanse wijntraditie met Franse invloeden. Het is het resultaat van een samenwerking tussen de familie Planeta uit Sicilië en de familie Oddo uit Frankrijk, die hun kennis hebben gebundeld om een uitzonderlijke witte wijn te creëren. Het landgoed, gelegen in een typisch mediterraan landschap, kijkt uit over de zee waar het gelijknamige eiland Ferdinandea verscheen in 1831, wat een historisch en romantisch tintje geeft aan deze wijn.

Oorsprong: Het landgoed van 17 hectare ligt in een bergachtig gebied van Sicilië op 400 meter hoogte, niet ver van Menfi. Het mediterrane klimaat, met zijn warme zomers en zachte winters, en de mineraalrijke bodem dragen bij aan de uitzonderlijke kwaliteit van deze wijn.

Druiven: 50% grillo & 50% Sauvignon

Vinificatie: Les raisins sont récoltés à la main, pressés entiers, et le moût obtenu est fermenté en tonneaux, fûts de chêne et cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite vieilli pendant 9 mois en grands fûts de chêne, ce qui lui confère une grande finesse et une belle expression aromatique.

Degustatie: Hij is fris en levendig, met citroenaroma's die de smaakpapillen prikkelen. Hij is ideaal als aperitief, maar heeft ook de complexiteit om perfect bij een maaltijd te passen, dankzij zijn lengte in de mond.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Deze witte wijn past perfect bij zeevruchten, gegrilde vis en groentegerechten. Zijn frisheid en aromatische complexiteit maken hem een ideale begeleider van lichte, verfijnde maaltijden.