

Vinaioli

Nino Gandolfo – SYNE

Syrah-Nero d'Avola Terre Siciliane IGP



Nino Gandolfo is midden dertig maar maakt al 20 jaar wijn. Pas in 2015 begon hij te bottelen, voorheen verkocht hij zijn hele productie in bulk (Veneto en Friuli voor de witte, Veneto en Toscane voor de rode wijnen).

Zijn wijngaarden liggen in en om Salemi, in West-Sicilië, op een hoogte tussen 450 m en 550 m voor de witte en 250 m tot 350 m voor de rode druiven. De nabijheid van de zee (ongeveer 35 km in de drie belangrijkste windrichtingen zuid, west en noord) zorgt voor een frisse en heilzame nachtelijke verkoeling).

Nino's rode wijnen kenmerken zich door heel veel inhoud, materie en concentratie. Extra fruittoetsen door korte maceratie (1 week, samen met de fermentatie).

Blend van ca 70% Syrah en 30% Nero d'Avola. Een experiment: de helft van de blend werd ruim een jaar gelagerd op nieuwe medium getoaste Amerikaanse eik.

Zeer complex door de vanille en zachte houttannines.
Bewaarpotentieel 5 tot 8 jaar.

Bij tagliata van beef – of nog beter bistecca Fiorentina - met rucola, Parmezaanschilfers en olijfolie.

Bij paddenstoelen- of romige blauwe kaas sausen

Lamsschouder, -bout of -koteletjes met look, rozemarijn en tijm.

Bij alle wild – hazenrug, ree en wildzwijn-ragout.

Vinaioli

Handelskaai z/n - 3500 Hasselt

IBAN BE58 7370 1917 0879

www.vinaioli.be

Karel Wilmots

+32 (0)495 380382

karel@vinaioli.be