



## Nino Gandolfo – Annabel Rosé Terre Siciliane IGT



Nino Gandolfo is een **jonge wijnbouwer** (1981) met toch al **meer dan 25 jaar ervaring**. Hij ging niet graag naar de middelbare school en besloot als **16-17 jarige** wijn te gaan maken van de 12 ha druiven die zijn vader verbouwde maar verkocht. **Ambitueus en leergierig** en steeds op zoek naar **vernieuwende oplossingen** heeft hij zich intussen opgewerkt tot één van de **betere Siciliaanse producenten**.

Tot een tiental jaar geleden vertrok Nino's wijn integraal in **bulk** naar onder meer Friuli en Veneto (wit) en Toscane (rood). In **2015** bracht de geboorte van zijn **dochter** daar **verandering** in en startte Nino met een bescheiden **botteling** van Grillo, Zibibbo (droge moscato) en Catarratto (wit) en diverse varianten van Nero d'Avola en Syrah (rood). **Intussen** bottelt Nino ca. 200.000 flessen per jaar en worden zijn wijnen **hoog gewaardeerd** in **heel Italië**, en meer en meer ook in het **buitenland**.

De wijngaarden van Nino 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 wijnen kenmerken zich door heel veel **inhoud, materie en concentratie**, met **zonovergoten fruittoetsen**.

De zanderige en licht kleiachtige bodem met gemiddelde textuur zorgt samen met het warme klimaat van Sicilië voor **volle en zoete druiven**. De oogst gebeurt strikt handmatig in kratten, zodat de **beste druiven** met grote zorgvuldigheid kunnen worden geselecteerd. Enkel de **vrije uitloop** van de blauwe druiven wordt gebruikt zodat de **most niet te veel kleur opneemt**.

Rijping op **staal** gedurende 3 maanden, gevolgd door nog eens 6 maanden rijping op de edele droesem (sur lie), en nog eens 2 maanden in de fles.

**Intense felroze kleur**. Aangename geur, overwegend **fruitig** met lichte **bloemige** tonen. In de smaak een mooie **zachtheid**, ondersteund door een **uitgebalanceerde zuurgraad**.

Ideaal als **aperitief** of tijdens de maaltijd bij (gegrilde) visgerechten, schaaldieren en **wit vlees** (varken, kip, kalkoen,...). Uitgebreid: bij de **barbecue, curry** en **gekruide gerechten** (Aziatisch, Indisch,...), frisse **salades**/lichte gerechten/**koude schotels**, pasta/pizza tomaat/vlees, pikante gerechten, rood vlees gegrild/geroosterd.