



Nino Gandolfo – Baronia Soprana 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**.

Deze **Baronia Soprana** uit de **cru-lijn** van Nino Gandolfo is een **blend** van **Grillo en Zibibbo** van de mooiste, **uiterst zorgvuldig geselecteerde druiven** uit de val di Mazzara. De **kalk- en zandbodems** op de **heuvels rond Salemi** geven aan de wijn veel **mineraliteit**, en een goede **aciditeit** en **frisheid**.

Zachte persing en fermentatie in **inox** kuipen. Lange rijping op de "**fecce fine**" (nl: fijne droesem, fr: sur lie) in **cementen vaten** met regelmatige **batonnage** (oproering). En ten slotte een **zeer korte houtpassage**.

Strogeel met **licht groenige** reflectie, aroma's van **roos, ananas, citrusvruchten** en **exotisch** fruit. Een elegante frisheid in de mond, hints van **citrus** en **tropisch fruit**.

Ideaal bij **voorgerechten** op basis van **rauwe vis** en **schelpdieren**, visgerechten in het algemeen trouwens, ook met **krachtigere kruiden of sauzen**.