



Nino Gandolfo – Monte delle Rose Salemi Rosso 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 Monte delle Rose is een eerste rode cru van Nino Gandolfo, een blend van **Nero d'Avola, Syrah en Petit Verdot**. Het is de **allereerste Salemi IGT op de markt** – Nino streeft er intussen naar om, bijna op zijn eentje, de net goedgekeurde IGT over enkele jaren op te waarderen tot Salemi DOC. We zijn benieuwd.

De **zandige en licht kleiachtige bodem** van gemiddelde textuur, samen met het **warme klimaat** van Sicilië, produceert **volle en zoete druiven**. De **oogst** gebeurt strikt **handmatig** in **cassettes**, en enkel de **beste druiven** worden nauwkeurige geselecteerd.

Fermentatie en maceratie op de schillen bij **gecontroleerde temperatuur** in **cementen** kuipen gedurende **10-12 dagen**. Daarna rijpt de wijn gedurende **24 maanden** in **Amerikaanse eikenhouten barriques**, gevolgd door een verzachting in de **fles** gedurende **ten minste 12 maanden**.

Intens robijnrode kleur met granaatrode reflecties. Fijn parfum, eerst **houtachtig**, dan **kruiden, tabak en leer**. Vol van smaak, dens en **mondvullend**, krachtige maar **elegante tannines**. Ideaal bij wild, wild zwijn, gestoofd vlees en oude kazen.