



Nino Gandolfo – Pian dei Gelsi 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 **beteren 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 tweede rode cru van Nino Gandolfo is een blend van **Nero d'Avola, Merlot en Petit Verdot** (de Syrah van de Monte delle Rose werd vervangen door Merlot, met als resultaat een nog vollere en krachtigere wijn).

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** (tussen 23 en 28 °C) in **cementen** kuipen gedurende **10-12 dagen**. Daarna **malolactische fermentatie** (omzetting van appelzuren in zachtere melkzuren) en rijping gedurende **36 maanden** in **Amerikaanse eikenhouten barriques**, gevolgd door een verzachting in de **fles** gedurende **ten minste 12 maanden**.

Robijn/granaatrood. Aroma's van rode vruchten zoals **aalbes**, **tertiaire** hints door de **lagering**, subtiele en elegante **vanille**, **geroosterde noten** en fijne **tabak**. Frisse **fruitige** smaak, ondersteund door **evenwichtige zuren** die bijdragen aan de persistentie. **Elegante** lengte. Ideaal bij **wild** zoals hert en rood gegrild vlees.