



Sicilië ligt als een steentje voor de punt van de laars van Italië, klaar om te worden weggeschopt, zo lijkt het. Toch is het eiland twee keer zo groot als België! Het is bovendien één van de oudste wijnbouwgebieden van Europa, met nu ongeveer 140.000 hectare in totaal. Kijkend naar de kaart van Sicilië zie je een ruwe driehoek; wijnbouw vindt plaats in alle drie de hoeken, en op de hellingen van de bekendste Siciliaanse berg, de vulkaan de Etna. Deze vulkaan is beslist een factor om rekening mee te houden, want de lava behoort tot de rijkste gronden van de wereld. Er vinden voortdurend kleine en grotere uitbarstingen plaats.

Het wijnhuis Serenata is gelegen nabij het stadje Paccamora in het zuiden van Sicilië. De nero d'Avola en Grillo zijn regionale druiven die men ook terug vindt in Puglia en Calabria. Ondanks de hitte geven deze wijnen zowel fresheur als kracht aan de wijnen.





Ons assortiment





Grillo Serenata Sicilië - Italië

Streek:

Oost-Palermo - Sicilië - Italië

Druiven:

100% Grillo

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels van Palermo, ondergrond van leem, klei en leisteen.

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven ondergaan een zachte persing
Fermentatie op een temperatuur van 18° c om de frisheid en fijne kruidigheid van de wijn te behouden. De wijn blijft gedurende enkele weken sur lie in inox tanks, dit om zoveel mogelijk extracties te bekomen

Kleur:

Lichtgele kleur met groene reflecties.

Boeket:

Sicilië beste autochtoon witte druivenras dankzij de mooie florale en fruitige toetsen die soms zelfs gepaard gaan met wat impressies van perzik, passievrucht en noten.

Smaak:

Mooie frisse kruidige en florale aanvang, appel, pomelmoes, guave en wat amandelen. Crispy finale met een tikkeltje mineralige impressies.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

Lekker als aperitief - bij inktvis - tortellini met prosciutto - pasta met zachte kazen - konijn - gegrilde groenten - garnalen - eiergerechten - kaassouffle



Serenata Nero d'Avola Sicilië - Italië

Streek:

Paccamora- Sicilië - Italië

Druiven:

100% Nero d'Avola

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op ondergrond van kalksteen en rotsen, aan de zuidoost kust van Sicilië

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk worden de druiven ontrist en zacht geperst. De druiven ondergaan schilcontact voor 2 weken en nadien een fermentatie van minstens 12 dagen op een gecontroleerde temperatuur van 25 - 28 °c, dit om extra kleur en smaak te bekomen. Eens de vinificatie klaar is ondergaat de wijn een vatlagereing op grote eiken vaten gedurende 3 maanden.

Kleur:

Dieprode kleur met paarse schakeringen

Boeket:

Intens, complex en elegant aroma van zwarte bessen, pruimen, vanille en amandelbloesem. Lichte mineraliteit.

Smaak:

Krachtige, maar ook fruitige wijn met de nadruk op de zwarte kersen, rode bessen en bloesem geven samen met de vanille een fruitige finale. Mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

Arancini (Siciliaanse rijstballen met vlees)
schapenkoteletten - sardientjes - worstjes -
zwaardvis gegrild - gehaktballetjes met
tomatensaus



Serenata Rosato Sicilië - Italië

Streek:

Paccamora- Sicilië – Italië

Druiven:

100% Nero d'Avola

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op ondergrond van kalksteen en rotsen, aan de zuidoost kust van Sicilië

Vinificatietechniek en rijping:

Na de pluk worden de druiven ontrist en zacht geperst. De druiven ondergaan schilcontact voor 72 uren en nadien een fermentatie van minstens 12 dagen op een gecontroleerde temperatuur van 25-28 °c, dit om de frisse

Kleur:

Mooie zalmkleurige wijn met sinaasappelschakeringen.

Boeket:

Elegant aroma van vlierbes, chocolade, zwarte bessen, pruimen, kaneel en amandelbloesem. Lichte mineraliteit.

Smaak:

Fruitage wijn met de nadruk op de kersen, rode bessen en bloesem, een fruitige finale.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

Arancini (Siciliaanse rijstballen met vlees)
sardientjes - worstjes - zwaardvis gegrild -
gehaktballen met tomatensaus – gegrilde
groenten