

Naam	Nero Ossidiana
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Avola
Druivensoorten	10% nero d'avola, 90% corinto nero
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Tenuta di Castellaro op Lipari - het belangrijkste eiland van de Eolische archipel in de buurt van Sicilië-is ontstaan uit het moedige herstel van de vulkanische grond en de zorgvuldige selectie van de oudste inheemse wijnstokken van de archipel. De wijngaarden, strikt organisch en geheel gecultiveerd volgens de Etna-Alberello-methode, produceren een verscheidenheid aan natuurlijke blends met enorm kwalitatief potentieel. De Nero Ossidiana heeft een diepe paarse kleur. De neus ontwikkelt aroma's van kersen en specerijen, met de intrigerende zoute kant van Corinto. De mond is elegant en fijn, met een zeer mooie zuurtegraad. Zeer mooie minerale persistentie.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Lipari (Eolische eilanden) - warm gematigd mediterraan klimaat, belangrijke thermische excursies tussen dag en nacht, geventileerd - Zand en vulkanisch terrein, diep, vruchtbaar en rijk aan microelementen - 350 m hoogte - Alberello.
Opbrengst	7.000 stekken/ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig met een selectie van de druiven tijdens de oogst.
Vinificatie	Persing van hele en gestampte druiven. Rodewijnbereiding zonder temperatuurregeling, met een lange maceratie van de wijn op de schil en een deel van de niet-ontsteelde, hele trossen. Overzetten van wijn in de tonnen voor de malolactische gisting. Na 8 maanden gaat de wijn terug in roestvrijstalen vaten. Geen verduidelijking, alleen statische decanteren en repetitieve transfers om de wijn natuurlijk duidelijk te maken voor de botteling.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	8 maanden in oude tonnen.
Recensentscores	Monica Larner, robertparker.com: 92 James Button, Decanter: 91 Eric Guido, Vinous: 88

