

Naam	Spinasanta
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Nicolò Grippaldi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	100% nerello mascalese
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Grippaldi studeerde literatuur en filosofie in Florence, waar hij zijn passie voor biodynamische landbouw en wijn ontdekte. Geïnspireerd door zijn ervaringen en zijn liefde voor zijn geboortestreek, keerde hij in 2015 terug naar Sicilië en plantte 2,63 hectare wijnstokken op het land van zijn familie. Hij koos voor de druivensoorten Nerello Mascalese en Nero d'Avola en paste methoden toe die strikt voldoen aan biodynamische principes, inclusief het volgen van de maankalender voor wijngaard- en kelderactiviteiten.

Zijn wijnen staan bekend om hun zuiverheid en weerspiegeling van het terroir. Ze worden zonder chemicaliën geproduceerd, met minimale interventie tijdens het wijnmaakproces. Grippaldi maakt bijvoorbeeld gebruik van spontane gisting met inheemse gisten en verkiest beton en roestvrij staal boven eikenhout voor de rijping. De eerste oogst vond plaats in 2017 en de eerste wijnen werden in 2019 op de markt gebracht.

Dankzij zijn toewijding en innovatieve aanpak heeft Grippaldi zich gevestigd als een prominente figuur in de Siciliaanse wijnwereld. Hij streeft ernaar het unieke potentieel van het terroir van Enna te benadrukken en de regio internationale bekendheid te geven.

La Spinasanta onthult aroma's van rode kersen, dennen, as en rijpe aardbeien. Een beetje aanstekelijk, maar erg fijn. De rokerige, kruidige complexiteit in de mond wordt aangevuld door aroma's van zwart fruit en rijp rood fruit. De asigheid keert terug op de afdronk. Goed aangepaste intensiteit.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, pluimwild
Oorsprong	Gagliano Castelferrato - 651m hoogte - voornamelijk kalksteengrond
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Vinificatie	Maceratie voorgisting gedurende 2 dagen en na de alcoholische gisting (zonder toevoeging van gist) maceratie na gisting gedurende ongeveer 2 maanden (spontane malolactische gisting). gedurende ongeveer 2 maanden (spontane malolactische gisting). Na het uitlekken bleef de wijn onder roeren op zijn fijne droesem tot juni. Daarna werd hij op zijn eigen droesem gelegd en gebotteld in september 2023. Fermentatie en rijping in cementvaten van 25 hl.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in betonnen vaten.
Productie	3.233 flessen

