



Roceno Inzolia

2017



Land: Italia

Streek: Sicilia

Samenstelling: 100% Inzolia

Proef: De fraaie klassieke druif inzolia van Sicilië in een prachtige expressie, sappig en aantrekkelijke fruittonen als perziken en florale accenten. Heerlijk solo maar ook als startende wijn bij het diner een traktatie. Delicaat en puur.



Recensies

Frank Van der Auwera:

Wijngoopgids 2018: Het is met bloedend hart dat deze eveneens uitstekende inzolia-cuvée nipt geen erelaureaat werd, want ook deze wijn is schandalig onderprijsd maar blijkt een echte vin de plaisir. Serveer deze funky inzolia rond 8 à 9° C, zelfs bij uw meest bizarre of gewaagde keukenexperimenten als hobbykok.

Frank Van der Auwera:

Wijngoopgids 2019: Het broertje/zusje van de Roceno Grillo haalde het dit jaar op punten en schopte het tot 'oscar'. Wat voor de naamsbekendheid en verspreiding van de Grillodruif geldt, dat geldt misschien nog meer voor de commerciële carrière van de Inzolia: tot voor kort nagenoeg onbekend/onbemind, maar nu aan een inhaalbeweging bezig. Opnieuw een prijsvork om gulzig kartons te kopen, want de Societa 'Cooperativa Agricola Cantine Europa', reeds actief sedert 1962 maar pas de voorbije jaren écht exportbewust, bottelde deze oogst een fruitschatje. Parelmoer groengeel met veel tranenspaghetti. Heel sexy neus met aroma's van witte perzik, groene amandel en frangipanebloesem. Sappig vetrijp en vooral funky lekker qua smaak, met impressies van witte perzik, nectarine, meloen, gele/roze pompelmoes en bloedsinaalsappel, zodat ook de fraîcheur gewaarbord is. Afdronk met toets van pierre à fusil (vuursteen). Laat deze Inzolia met zijn ruime culinaire actieradius aan 8 à 9°C in uw glas presteren. Oscar.

