



VIN D'ANVERS  
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

## Technische Fiche

**Naam:** Pellegrino "RAKALIÀ" Malvasia

**Druivensoorten:** 100% Malvasia

**Regio & land:** Sicilië, Italië

**Producent:** Cantine Pellegrino

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 13%

**Serveertemperatuur:** 8 °C – 10 °C

### Foodpairing:

visgerechten, Kalfsvlees, Paella

### Informatie over de producent:

“Sinds 1880 verbouwen we de beste Siciliaanse druiven, die vandaag de dag een realiteit vertegenwoordigen met een grote traditie en ervaring op het eiland.

De familie heeft altijd de activiteiten in de wijngaard en in de kelder geleid en vandaag is de zevende generatie betrokken bij de dagelijkse leiding van het bedrijf.

Het is een lange familiegeschiedenis, gebouwd op respect, zorg, liefde en toewijding en op waarden die van vader op zoon worden doorgegeven, waardoor het vandaag de dag een van de grootste families in de Siciliaanse wijn is.



### Informatie over de wijn:

Oogstperiode tijdens de eerste tien dagen van augustus. Reductievinificatie met zachte persing en gevolgd door een lange gisting bij lage temperaturen. 4 maanden rijping op staal. De wijngaarden in het noordelijke deel van het landgoed hebben een roodachtig vlak terrein met de aanwezigheid van carbonaat; het zuidelijke gebied is onderhevig aan minimale heuvelhellingen en heeft een zandige bovengrondtextuur. De hoogte bedraagt 110 meter boven zeeniveau. Het Klimaat in het gebied biedt een goede ventilatie dankzij de ligging op een heuvel, met een totale blootstelling aan de zon in de hogere gebieden. De kleur is strogeel en heeft een bijzonder bloemige en geurige neus. De geur van gele bloemen gaat gepaard met duidelijke citrustonen en hints van perzikken. Intense wijn, aanhoudend, zeer zacht, fris en matig sappig.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN