

Eduardo Torres Acosta Pirrera 2017

MINERAAL | STEVIG | COMPLEX



PROFIEL



DOMEIN
Eduardo Torres Acosta



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
90% Nerello Mascalese
en 10% lokale
variëteiten



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2030

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij varkensgebraad, lam, tajines, vette vis, gerijpt vlees, hazenrug, everzwijn, grillades op de bbq...



KAAS

Oude Comté, harde kazen

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De fermentatie in betonnen tanks komt spontaan op gang door de inheemse gisten. Dit proces, dat 15 dagen in beslag neemt, verloopt samen met de maceratie en is niet temperatuurgecontroleerd. De 28 maanden durende rijping gebeurt in een mix van oude eiken vaten van 228 liter en betonnen tanks.



WIJNGAARD

De 50 jaar oude stokken gedijen in een halve hectare grote wijngaard in Contrada Sciaranuova op de noordelijke flank van de Etna. De naam 'Pirrera' verwijst naar de aanwezigheid van vulkanische rotsen die hun oorsprong kennen in de uitbarsting van de Etna in 1614. Verder vind je ook nog zandsteen en as in deze 850 meter hoog gelegen bodem.

WIJNBOUWER: EDUARDO TORRES ACOSTA

De wijnen van Eduardo Torres Acosta uit Sicilië bieden dankzij de combinatie van zijn hoge ligging en de vulkanische ondergrond ontegensprekelijk een uniek terroir. Eduardo is afkomstig uit Tenerife en behaalde daar zijn diploma als landbouwkundige. Daarnaast heeft hij ook oenologie gestudeerd. In 2012 verhuisde hij op aanraden van zijn vriend Roberto Santana naar Sicilië. Puur wijntechnisch was dit niet zo'n grote stap want beide eilanden kennen een vulkanische oorsprong. Ondanks de vele uren zon heerst er toch een relatief koel klimaat met een sterke orografische invloed op de 550 tot 930 meter boven zeeniveau gelegen wijngaarden op de noordelijke flanken. Het rijpingsproces verloopt hier langzaam en egaal en dit resulteert in een vrij late pluk. De bodem, die rijk is aan vulkanisch gesteente, bevat verder ook zand, zandsteen en as afkomstig van de Etna. Het tijdstip van de botteling is verbonden met de maancyclus, dus we vinden ook een biodynamisch kantje in dit verhaal. Dankzij de wijnen van Eduardo Torres Acosta worden de oude traditionele wijngaarden op de noordelijke flanken van de Etna in ere hersteld. De wijnliefhebber die een onversneden expressie wil van dit terroir is hier absoluut aan het juiste adres want je proeft het vuurwerk van de Etna ook in je glas.

LOCATIE



LAND
Italië

REGIO
Sicilië

APPELLATIE
Terre Siciliane



KLIMAAT
Maritiem mediterraan
met sterke orografische
invloeden

