

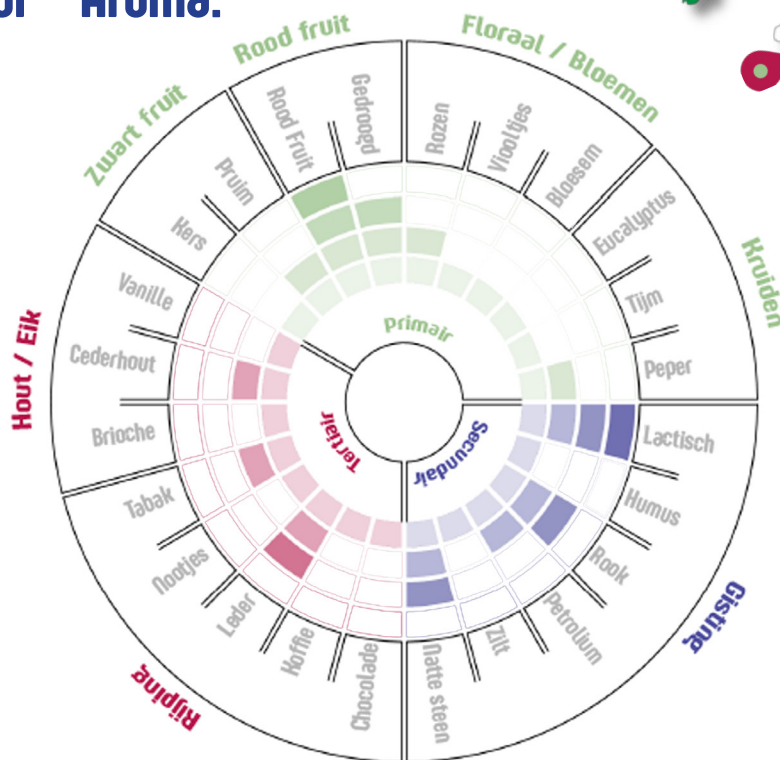


Feudo Arancio - Nero d'Avola Sicilië (2019)

Rood



Druiven: Nero D'Avola
Geografie: Sicilië - Italië
Geur - Aroma:



Smaak:

Aanzet: Zacht en Soepel
Smaken: Fruitig
Zachte smaken
Rood fruit
Afdronk: 4 seconden

Profiel:

	Licht	Matig	Intens
ZUURTEGRAAD	●	●	●
ZOETHEID	●	●	●
TANNINE	●	●	●
BODY	●	●	●
FRUITIGHEID	●	●	●

Verhaal van de wijn:

Deze diep robijnrode wijn met tinten van viooltjes is een 100% Nero d'Avola uit Sicilië. Nero d'Avola is in de neus intens en vol. Toetsen van bessen komen naar voor, net als wilde aardbeien en granaatappel. In de mond is de wijn zacht met uitgesproken karakteristieken van rijp rood fruit. Dat maakt deze Nero d'Avola een heel toegankelijke wijn waar niemand bezwaar tegen zal hebben.

Feudo Arancio wijnen zijn geboren in het hart van de Middellandse Zee, op het prachtige eiland Sicilië. Een genereus land, met helder licht, een winderig en droog klimaat. Dit is ideaal om rijke, intense en volle wijnen te produceren, met unieke aroma's en geuren. Het zijn wijnen die de unieke en authentieke smaak van Sicilië volledig weerspiegelen.

Combinatie - foodpairing:

De ideale wijn aan tafel. Heel zacht qua smaak en kan dus gecombineerd worden met pizza, tapas en pasta's.

VEGGIVINO

Verhaal van de wijnhandel:

Veggivino is in 2020 opgericht vanuit onze passie en hobby. Tijdens het volgen van de opleiding tot Sommelier en wijnhandelaar ontstond het idee om de wijnen die we zelf graag drinken, ook aan te bieden aan anderen. Zo ontstond een wijncollectie en aanbod op de online webshop. Om de kosten te drukken en de wijnen betaalbaar te houden wordt er gewerkt zonder winkelruimte, zonder openingsuren en zonder vaste kosten.

De naam is afkomstig van Veggi (vegetarisch) en Vino (wijn). Vanuit onze eigen overtuiging om vegetarisch te eten zijn we op zoek gegaan naar lekkere speciale wijnen om te combineren met vegetarische gerechten. Op deze manier brengen we onze passie voor wijnen en koken, samen. Zo vind je op onze website telkens foodpairing suggesties maar ook een hoop recepten om zelf vegetarische schotels te maken.

Onze werking:

We werken met diverse importeurs om zo een gevarieerd aanbod te kunnen brengen kwa afkomst en specialiteiten. We kiezen er bewust voor om geen traditionele wijngebieden op te nemen in ons aanbod. Deze vind je veel goedkoper in de supermarkt. We zijn een speciaalzaak waar je premium wijnen kan ontdekken. Elke wijn heeft zijn verhaal, dat we mee geven op de wijnfiches. Elke bewerking is te proeven net als de selectie van druiven, opvoeding en ondergrond. Zo hebben we wijnen uit Uruguay - Moldavië - Libanon - Polen en zelfs uit België. Ook hebben we een selectie Alcoholvrije wijnen en wijnen zonder restsuiker - zodat we ook deze wijnliefhebbers een aanbod kunnen bieden.

Elke maand proeven we met een panel enkele wijnen en selecteren zo de nieuwigheden in ons aanbod.

We stellen vervolgens een infofiche op van de wijn met een geurcirkel en smaakprofiel. Zo weet jij wat te verwachten van de fles en kan je je smaken en ervaring verrijken. Leer je eigen smaakprofiel kennen en ontdek zo nieuwe wijnen die hierbij aansluiten.

Onze gegevens:

VEGGIVINO
Boomgaardstraat 26
3012 Wilssele (Leuven)

<https://veggivino.com>
info@veggivino.com

<https://veggivino.be>
+32 (0)16 79 92 64



<https://www.facebook.com/VeggiVino>



<https://m.me/VeggiVino>



+ +3216799264

<https://wa.me/3216799264>