

Palari Rocca Coeli, Etna Bianco D.O.C.

Salvatore Geraci (Palari's wijnmaker en eigenaar) bezit op Sicilia een aantal zeer bijzondere kleine wijngaarden gelegen binnen de door Salvatore zelf geïntroduceerde DOC Faro en de nieuwe DOC Sicilia en DOC Etna.

Palari's wijngoed op de Etna is gelegen op de noordoostelijke flanken op zo'n uurtje rijden van Taormina. De slechts 2 ha tellende wijngaard ligt zo'n 800 meter hoog en herbergt 80 jaar oude stokken op vulkanisch terroir en brengt Palari's nu al legendarische "Rocca Coeli" wijnen voort.

Rood wordt wederom gemaakt van Nerello Mascalese en wit van Carricante en Minella bianca.

De wijnen van Palari worden biologisch (niet gecertificeerd) gemaakt, met inheemse gisten, van een piepkleine (30 hl/ha) handmatige oogst. Alles gaat hier piano, piano, langzaam aan. Het is dan ook geen uitzondering dat Palari's topwijnen 5 of 6 jaar in de kelder van het domein blijven voordat deze (zeer beperkt) beschikbaar komen om zonder uitzondering nog jarenlang kunnen rijpen.

Palari's wijnen zijn rijp, met oxidatieve tonen, frisse zuren en een enorme lengte welke doen denken aan de stijl van wijnen uit de stal van Bodegas López de Heredia en Château Musar.

Het bewaarpotentieel van Palari's wijnen is uitzonderlijk te noemen; Neem gerust 10-15 en soms wel 20 jaar in acht.

Alle wijnen worden met grote regelmaat bekroond met Tre Bicchieri, Cinque Grappoli en hoge scores van R. Parker.

Land:	Italië
Streek:	Sicilia
Appellatie:	Etna Bianco DOC
Wijngaard:	Afkomstig van kleine wijngaarden van totaal 2 ha, op 800 meter hoogte op de flanken van de Etna, tussen Passopisciaro en Solicchiata op vulkanisch terroir met een de bodem van puzzolaan, gestold lava, as en klei.
Druivensoorten:	70 % Carricante , & 30% Minella Bianco
Rijping:	Vergist en minimaal 12 mnd. gerijpt op Frans eikenhouten barriques. Daarna nog minimaal 14 mnd. flesrijping.
Stijl:	Elegant, rijk, complex
Neus:	Rijp, vers wit en geel fruit, brioche, een vleugje anijs en een typisch vulkanische geur van lava/tufsteen
Mond:	Elegante, minerale, licht rokerige aanzet gevat in de zo tyische Etna-zuren, met delicate tonen van vatrijping en een lange, intense afdronk.
Spijs:	Zowel warme als koude bereidingen van schelpdieren zoals oesters en vongole en van schaaldieren zoals kreeft en langoustines. Verder gebakken witvis met rijke sausen en lichte bereidingen van kalfsvlees.
Website:	http://www.palari.it

