

LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Unica Licata Vini 2 fl (VKUNI211)
Producent	Licata Vini

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

Naam	Lambrusco Rifermentato in Bottiglia
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Appellatie	DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Druivensoorten	100% grasparossa
Omschrijving	Het domein is gelegen in Castelvetro, in de provincie Modena in Emilia Romagna. Sebastian cultiveert wijngaarden die een oppervlakte van bijna 10 hectare beslaan. De meeste wijnstokken zijn 15 tot 20 jaar oude Lambrusco Grasparossa, terwijl een klein deel van het land is gewijd aan trebbiano. Gecertificeerde biologische landbouw in overeenstemming met de wens om een natuurlijk kwaliteitsproduct te creëren dat het grondgebied tot zijn recht laat komen. De landbouwfilosofie is gebaseerd op een subtiel evenwicht tussen natuurlijke/biologische processen en menselijk ingrijpen, waarbij handarbeid in alle mogelijke processen behouden blijft. Er zijn twee vinificatiemethoden: de voorouderlijke methode en de traditionele methode. In de kelder vindt spontane gisting plaats met inheemse gisten, de rijpingsvaten zijn van staal en de hergisting vindt direct in de fles plaats. Bovendien wordt Sebastian in alle productiestadia bijgestaan door zijn vriend Frank Cornelissen, die hem adviseert over alle aspecten van het bedrijf. De Lambrusco heeft een fijne bubbel en een diep robijnrode kleur. Mooie bitters, een mooie diepe substantie en aroma's van klein rood fruit. Zeer mooie finale met krieken.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus
Oorsprong	Castelvetro, 10 tot 20 jaar oude wijnstokken
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Eerste spontane gisting in vaten waar het 9 maanden op zijn droesem blijft. Hergisting op fles met bevroren most. Geen ontgisting.
Analytisch	Sulfieten <35mg/L

Naam	Lambrusco Ancestrale
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Appellatie	IGT dell'Emilia
Druivensoorten	100% grasparossa
Omschrijving	Het domein is gelegen in Castelvetro, in de provincie Modena in Emilia Romagna. Sebastian cultiveert wijngaarden die een oppervlakte van bijna 10 hectare beslaan. De meeste wijnstokken zijn 15 tot 20 jaar oude Lambrusco Grasparossa, terwijl een klein deel van het land is gewijd aan trebbiano. Gecertificeerde biologische landbouw in overeenstemming met de wens om een natuurlijk kwaliteitsproduct te creëren dat het grondgebied tot zijn recht laat komen. De landbouwfilosofie is gebaseerd op een subtiel evenwicht tussen natuurlijke/biologische processen en menselijk ingrijpen, waarbij handarbeid in alle mogelijke processen behouden blijft. Er zijn twee vinificatiemethoden: de voorouderlijke methode en de traditionele methode. In de kelder vindt spontane gisting plaats met inheemse gisten, de rijpingsvaten zijn van staal en de hergisting vindt direct in de fles plaats. Bovendien wordt Sebastian in alle productiestadia bijgestaan door zijn vriend Frank Cornelissen, die hem adviseert over alle aspecten van het bedrijf. De Ancestrale heeft een diep robijnrode kleur en een neus met aroma's van mooi zwart fruit, kersen, bosvruchten en vers gras. Wat toetsen van viooltjes. Een beetje rustiek, maar wat een charme en karakter! Niet erg krachtig in de mond, fris sprankelend. Dorstlessend en vervolgens tanninerijk, met een goed geïntegreerd bittertje. Veel karakter. Een boerenwijn in de edele zin van het woord!
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, barbecue
Oorsprong	Castelvetro, 10 tot 20 jaar oude wijnstokken.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Vinificatie volgens de méthode ancestrale. De alcoholische gisting begint in roestvrijstalen tanks en stopt bij het begin van de winter, zodat er restsuikers overblijven die na het bottelen bij de eerste lentewarmte opnieuw gisten. Na 4 maanden wordt de wijn gedegorgeerd.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Sulfieten <50mg/L