

LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Cantina Licata Vini 2 fl (VKCAN2)
Producent	Adragna
Flesafsluiting	natuurkurk

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	Langhe Bianco
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Parusso
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% sauvignon blanc
Omschrijving	Langs de weg tussen Castiglione Falletto en Monforte d'Alba krijg je een prachtig overzicht op de Bricco Rovellaheuvel, waar huidige eigenaar Marco Parusso en zijn zus Tiziana hun klassieke Barolo's produceren. Het domein is een mix van kleine wijngaarden, gedurende vier generaties verworven. Zo ontstond een lappendeken van unieke biotopen waar zowel nebbiolo, barbera als dolcetto perfect kunnen rijpen. Vandaag bezit de familie 28 hectare wijngaarden, waarvan heel wat in enkele zeer gewilde 'cru'-zones zoals Bussia, Mariondino en Le Coste-Mosconi. In 2019 trad ook de dochter van Tiziana, Giulia, toe tot het bedrijf. De toekomst is dus gegarandeerd. Marco Parusso is een ware artiest, die wijnen maakt van ongeken­de kwaliteit, finesse en elegantie. Hij bewandelt zijn eigen pad en mengt zich niet in de discussie 'traditioneel versus modern'. Marco ziet zijn wijnen als kinderen, waarbij vooral de tannine van de nebbiolo druif met harde hand opgevoed moet worden. Zijn beroemde Barolo's zijn dan ook zeer herkenbaar door de soepele structuur van de tannines en de toegankelijkheid op jonge leeftijd. Marco en Tiziana doen er alles aan om de specifieke terroirexpressie van de verschillende wijngaarden in hun wijnen maximaal tot uitdrukking te brengen. De Langhe Bianco heeft een lichtgele kleur met groene schittering. Typische aroma's van citrus en brandnetels. Frisse aanzet met dezelfde smaak­impressies. Aangenaam verfrissend.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden in Castiglione Falletto en Monforte d'Alba op 300m hoogte met een Zuidelijke expositie.
Oogst	Eind augustus.
Vinificatie	Zachte persing en verdere vinificatie in inoxen vaten in contact met de gisten gedurende 6 maanden.
Productie	15.000 flessen

Naam	Langhe Nebbiolo Èl Sartù
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Parusso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% nebbiolo
Omschrijving	Langs de weg tussen Castiglione Falletto en Monforte d'Alba krijg je een prachtig overzicht op de Bricco Rovellaheuvel, waar huidige eigenaar Marco Parusso en zijn zus Tiziana hun klassieke Barolo's produceren. Het domein is een mix van kleine wijngaarden, gedurende vier generaties verworven. Zo ontstond een lappendeken van unieke biotopen waar zowel nebbiolo, barbera als dolcetto perfect kunnen rijpen. Vandaag bezit de familie 28 hectare wijngaarden, waarvan heel wat in enkele zeer gewilde 'cru'-zones zoals Bussia, Mariondino en Le Coste-Mosconi. In 2019 trad ook de dochter van Tiziana, Giulia, toe tot het bedrijf. De toekomst is dus gegarandeerd. Marco Parusso is een ware artiest, die wijnen maakt van ongekennde kwaliteit, finesse en elegantie. Hij bewandelt zijn eigen pad en mengt zich niet in de discussie 'traditioneel versus modern'. Marco ziet zijn wijnen als kinderen, waarbij vooral de tannine van de nebbiolo druif met harde hand opgevoed moet worden. Zijn beroemde Barolo's zijn dan ook zeer herkenbaar door de soepele structuur van de tannines en de toegankelijkheid op jonge leeftijd. Marco en Tiziana doen er alles aan om de specifieke terroirexpressie van de verschillende wijngaarden in hun wijnen maximaal tot uitdrukking te brengen. De Nebbiolo Langhe heeft een intens robijnrode kleur. Frisse typische Parusso-neus van rode kers, rozen en een vleugje hout. Medium volle structuur met veel rijp fruit maar toch ook een flinke dosis fijne Nebbiolo-tanine die de wijn toch de nodige complexiteit geeft. Een mooi alternatief voor de duurdere Barolo.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Monforte d'Alba, wijngaarden in de gebieden Ornati en Mosconi. Deze liggen op een gemiddelde hoogte van 350m-450m en hebben een Zuidelijke expositie. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 15 jaar.
Opbrengst	5.500stokken per ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Fermentatie in rotofermentators onder gecontroleerde temperatuur. Rijping in barriques gedurende 12-15 maanden. Hierna rust de wijn nog enkele maanden op de fles.
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	12-15 maanden barriques.
Productie	25.000 flessen 0,75
Recensentscores	Alessandra Piubello, Decanter: 89 Monica Larnier, robertparker.com: 88