

LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Unica Licata Vini 3 fl (VKUNI311)
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	Isola dei Nuraghi Rosso Montessu
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Agri Punica
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Isola dei Nuraghi
Druivensoorten	10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon, 60% carignano, 10% merlot, 10% syrah
Omschrijving	Dit nieuwe topdomein ontstond in 2002 door een samenwerking van verschillende wijntalenten met hopen ervaring. De persoonlijkheden die hun schouders onder dit project hebben gezet zijn zeker niet van de minste: Dr. Sebastiano Rosa (de wijnmaker van Tenuta San Guido en haar cultwijn Sassicaia), Tenuta San Guido zelf, het Sardisch topdomein Cantina di Santadi en haar directeur Antonello Pilloni, en ten slotte de legendarische wijnmaker Giacomo Tachis. Het was trouwens deze laatste die de andere partijen kon overtuigen van het potentieel van carignano in Sardinië en om daar iets nieuws mee te doen. Het domein maakt twee rode en sinds 2012 ook een witte wijn. De rode 'Barrua', een IGP Isola dei Nuraghi, is op weg om de nieuwe icoonwijn van Sardinië te worden en wordt gemaakt volgens het vaste recept van 85% carignano met 10% cabernet sauvignon en 5% merlot. De Barruawijngaarden liggen landinwaarts en bevatten onder andere 10 hectare oude bush vines van carignano, die de wijn haar complexiteit oplevert. De 'Montessu' – niet te beschouwen als minderwaardige, maar wel als totaal andere wijn – wordt gemaakt van 60% carignano, aangevuld met syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc en ten slotte merlot. De witte 'Samas' wordt gemaakt van 80% vermentino, aangevuld met 20% chardonnay.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild
Oorsprong	Zuid-oost van Sardinië. Bodem van klei, kalksteen en zand.
Opbrengst	6,000 liters/ha.
Oogst	Eerste helft van september - begin oktober.
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in roestvrijstalen vaten tussen 25 en 30°C.
Opvoeding	12 maanden op Franse eik.
Analytisch	Totale aciditeit: 4,95 g/l
Productie	145.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 92

Naam	Isola dei Nuraghi Rosso Barrua
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Agri Punica
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Isola dei Nuraghi
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 85% carignano, 5% merlot
Omschrijving	Dit nieuwe topdomein ontstond in 2002 door een samenwerking van verschillende wijntalenten met hopen ervaring. De persoonlijkheden die hun schouders onder dit project hebben gezet zijn zeker niet van de minste: Dr. Sebastiano Rosa (de wijnmaker van Tenuta San Guido en haar cultwijn Sassicaia), Tenuta San Guido zelf, het Sardisch topdomein Cantina di Santadi en haar directeur Antonello Pilloni, en ten slotte de legendarische wijnmaker Giacomo Tachis. Het was trouwens deze laatste die de andere partijen kon overtuigen van het potentieel van carignano in Sardinië en om daar iets nieuws mee te doen. Het domein maakt twee rode en sinds 2012 ook een witte wijn. De rode 'Barrua', een IGP Isola dei Nuraghi, is op weg om de nieuwe iconwijn van Sardinië te worden en wordt gemaakt volgens het vaste recept van 85% carignano met 10% cabernet sauvignon en 5% merlot. De Barruawijngaarden liggen landinwaarts en bevatten onder andere 10 hectare oude bush vines van carignano, die de wijn haar complexiteit oplevert. De 'Montessu' – niet te beschouwen als minderwaardige, maar wel als totaal andere wijn – wordt gemaakt van 60% carignano, aangevuld met syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc en ten slotte merlot. De witte 'Samas' wordt gemaakt van 80% vermentino, aangevuld met 20% chardonnay. Deze Sassicaia van Sardinië (R. Parker) heeft een diepe kleur en een complex bouquet van pruimen, rood fruit en kruiden. Zachte smaak met soepele tannines. Een prachtige evenwichtsoefening tussen kracht en elegantie.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Druiven afkomstig van de wijngaarden in Sulcis (Narcao en Barrua). Bodem met een middelmatige textuur, zand, klei en kalk.
Oogst	Van eind september tot begin oktober.
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in roestvrijstalen vaten op 25-30°C gedurende 15 dagen. Regelmatige hersamenstellingen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,50 g/l - restsuikers: 0,65 g/l
Productie	125.000 flessen

Naam	Isola dei Nuraghi bianco Samas
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Agri Punica
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Isola dei Nuraghi
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% vermentino
Omschrijving	Dit nieuwe topdomein ontstond in 2002 door een samenwerking van verschillende wijntalenten met hopen ervaring. De persoonlijkheden die hun schouders onder dit project hebben gezet zijn zeker niet van de minste: Dr. Sebastiano Rosa (de wijnmaker van Tenuta San Guido en haar cultwijn Sassicaia), Tenuta San Guido zelf, het Sardisch topdomein Cantina di Santadi en haar directeur Antonello Pilloni, en ten slotte de legendarische wijnmaker Giacomo Tachis. Het was trouwens deze laatste die de andere partijen kon overtuigen van het potentieel van carignano in Sardinië en om daar iets nieuws mee te doen. Het domein maakt twee rode en sinds 2012 ook een witte wijn. De rode 'Barrua', een IGP Isola dei Nuraghi, is op weg om de nieuwe icoonwijn van Sardinië te worden en wordt gemaakt volgens het vaste recept van 85% carignano met 10% cabernet sauvignon en 5% merlot. De Barruawijngaarden liggen landinwaarts en bevatten onder andere 10 hectare oude bush vines van carignano, die de wijn haar complexiteit oplevert. De 'Montessu' – niet te beschouwen als minderwaardige, maar wel als totaal andere wijn – wordt gemaakt van 60% carignano, aangevuld met syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc en ten slotte merlot. De witte 'Samas' wordt gemaakt van 80% vermentino, aangevuld met 20% chardonnay. De Samas heeft een goudgele kleur met groene reflecties. In de neus vinden we tropisch fruit, agrumes en mediteraanse geuren (salie). De smaak is elegant met een mooie structuur en erg veel verfijning. De afdrank is sappig en fruitig.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Zuid-West Sardinië. Zandige bodem dicht bij de zee.
Oogst	Eind augustus voor de chardonnay en begin september voor de vermentino.
Vinificatie	Na de oogst komen de druiven in kleine kisten binnen die bedekt zijn met droog ijs. Ze worden dan in een inerte atmosfeer bij een lage temperatuur en bij een druk van 0,25 atm. geperst waardoor een prachtige bouquet ontstaat. De statische decantering laat toe dat geselecteerde gistcellen toegevoegd kunnen worden aan de most. De fermentatie bij 16°C wordt verlengd waarbij de wijn gedurende 40 dagen rijpt op de gistcellen. De wijn wordt niet geklaard noch gefilterd.
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	2,5 maanden op inoxen vaten en 3 maanden op cementen vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,15 g/l - restsuikers: 1,55 g/l
Productie	30.000 flessen