

Naam	Concerto
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	20% cabernet sauvignon, 80% sangiovese

Omschrijving

Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Leonardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd recent een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt.

Sangiovese en merlot vinden elkaar in de moderne IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht gaat uiteraard vooral naar dé autochtone druif sangiovese, met voorop de Chianti Classico 'Fonterutoli' en riserva 'Castello Fonterutoli'. Deze laatste is het vlaggenschip en kreeg in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de nieuwe en hoogste onderscheiding "Gran Selezione". Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 hoofdzakelijk sangiovese, wat hem nog fijner en puurder maakt. Vanaf jaargang 2017 gaat de familie nog een stapje verder en wordt de Gran Selezione in 3 aparte cru's op de markt gebracht, 100% sangiovese van de beste druiven van de topperzellen uit 3 verschillende gemeentes.

De Concerto toont het authentieke karakter van Toscane in een expressieve en verfijnde stijl. Deze wijn combineert kracht en elegantie, met een geconcentreerde structuur en zijdeachtige tannines. In de neus ontfouwen zich aroma's van rijpe bessen, viooltjes en delicate kruidige tonen. De mond is vol en harmonieus, met een kern van rijp rood fruit, een fijne frisheid en een lange, evenwichtige afdrank. Een wijn met diepgang, complexiteit en een uitgesproken persoonlijkheid.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Castellina in Chianti - Fonterutoli 450-550m en Siepi 260m. Wijnstokken van 17 tot 32 jaar oud. Guyot et Royat.
Opbrengst	5.600 - 7.500 wijnstokken per ha.
Oogst	Handmatig, eind september.
Vinificatie	Klassieke vinificatie.
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (70% nieuw).
Analytisch	Totale aciditeit: 5,90 g/l
Productie	25.000 flessen
Recensentscores	Decanter: 95 jamessuckling.com: 94 Vinous: 94 robertparker.com: 94

Naam	Cala Reale Vermentino di Sardegna
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Sella&Mosca
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Vermentino di Sardegna
Druivensoorten	100% vermentino
Omschrijving	Met een oppervlakte van ongeveer 550 hectare behoort Sella&Mosca tot een van de grootste wijndomeinen van Europa. De wijngaarden strekken zich uit over verschillende Sardijnse regio's zoals Alghero, Gallura en Sulcis, wat een gevarieerd aanbod aan terroirs biedt. Hierdoor kan het domein zowel inheemse druivensoorten zoals Vermentino, Cannonau (Grenache) en Torbato telen, als internationale soorten zoals Cabernet Sauvignon en Sauvignon Blanc. Als historisch landgoed heeft Sella&Mosca een cruciale rol gespeeld in de evolutie van de Sardijnse wijnbouw door innovatieve technieken te introduceren, met behoud van lokale tradities. Sinds 2016 is het landgoed in handen van de Terra Moretti Groep en zet het sterk in op duurzame wijnbouw. Met nadruk op milieurespect en behoud van natuurlijke hulpbronnen, is het domein ook gecertificeerd als Equalitas-duurzaam landgoed. Sella&Mosca symboliseert de moderne wijnbouw op Sardinië; het landgoed en de regio zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Met 550 hectare biedt Sella&Mosca een uitgebreid assortiment wijnen aan, variërend van lokale druivensoorten zoals Vermentino en Cannonau tot internationale variëteiten zoals Cabernet Sauvignon. De Cala Reale heeft een diepe strogele kleur met heldergroene accenten en een intens bouquet dat tropische tonen combineert met klassieke mediterrane maquis, bessen en kruiden. In de mond mengen rijpe fruittonen zich met een rijke en verfijnde zilte smaak. De afdronk is lang, mineraal, fris en heerlijk.
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	Verschillende wijngaarden in Sardinië - Cordon de Royat en Guyot - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar.
Opbrengst	4.545 planten/ha - 130 kwintalen/ha.
Vinificatie	Voorgisting maceratie bij 10°C gedurende 12 uur, gevolgd door zachte persing en statische koude bezinking. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. Er is geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 maanden in inox.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,2 g/l

Naam	Susucaru Rosso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Frank Cornelissen
Wijnstijl	medium-vol, subtiel, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	3% alicante, 5% nerello cappuccio, 85% nerello mascalese, 4% minnella, 3% uva francesca

Omschrijving

De 'cantina' van Frank Cornelissen is gelegen in Solicchiata, op de noordflank van de Etna, en strekt zich uit over 15 ha waarvan 12 ha wijngaarden. Zijn wijngaarden situeren zich tussen 600 en 980m hoogte, met een zeer laag rendement (tussen 300 en 600 gr per plant). Hij zweert erbij geen chemische middelen te gebruiken in de wijngaard, werkt alleen met de eigen gisten van de druif, gebruikt geen toegevoegde sulfiet en doet geen filtering van de wijn.

Afkomstig uit Hasselt en met een achtergrond in de Belgische wijnhandel is Frank altijd gepassioneerd geweest door wijnbouw en besloot een 20-tal jaren geleden zijn vaderland achter te laten en zich te vestigen in Sicilië. Het is in Solicchiata, op de noordflank van de Etna, dat hij zijn geluk gevonden heeft en waar hij in 2001 zijn eerste wijn maakt. Vandaag leeft Frank op het ritme van de natuur, zonder zich aan te passen aan de grillen van de mens. Nerello mascalese en cappuccio blijven de vaandeldragers, maar hij cultiveert eveneens zo goed als vergeten druivenrassen als grecanico, francisi en minnella bianca en nera.

Zijn wijnen zijn een authentieke expressie van de terroir op de Etna: diepgaand, direct, eerlijk, genereus en onconventioneel: wild en puur natuur. Slechts druiven, dus geen fabrieksgisten, zwavel, filtering, hout of andere toevoegingen, maar wel beantwoordend aan de hoogste kwaliteitsnormen. Cornelissen heeft op de flanken van 'zijn' vulkaan trouwens niet alleen wijngaarden, maar ook olijf- en fruitgaarden. 'Als je kiest voor monocultuur – bijvoorbeeld uitsluitend wijngaarden – verarm je de omgeving', vindt hij. In de loop der jaren en mede door een groter bewustzijn van zijn omgeving, is de productie van Frank exponentieel gestegen. Net als de puurheid van zijn wijnen in het glas, hun kracht en hun steeds veranderende en unieke ziel.

De noordflank van de Etna is op enkele jaren tijd 'the place to be' geworden in het Italiaanse wijnlandschap. En dit dankzij het noeste werk van enkele volhardende producenten die destijds als verlichte geesten werden beschouwd. Frank Cornelissen is absoluut één van hen.

De Susucaru Rosso heeft een heldere robijnrode kleur en aroma's van rode vruchten met minerale toetsen. Zowel de mond als de neus zijn fruitig en aromatisch met een mooie persistentie.

Serveren bij

gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, Aziatisch (met pikante smaak)

Oorsprong

Wijngaarden gelegen op de noordelijke flank van de Etna (Picciolo, Malpasso, Campo Re, Crasà, Piano Daini, Feudo di Mezzo). Wijnstokken van + 50 jaar oud.

Druiventeelt

Biologisch

Oogst

oktober

Vinificatie

Ontristing en lichte kneuzing van de druiven met een verlengde schilweking gedurende 60 dagen. De wijn wordt licht gefilterd en rijpt in neutrale epoxy tanks van 2500 tot 7000 liter.

Productie

32.000 flessen

Recensentscores

Monica Lamer, robertoparker.com: 92
 nv LICATA sa · Duinhuysweg 12, 3550 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	Falanghina del Sannio Serrocielo
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Feudi di San Gregorio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Falanghina del Sannio
Druivensoorten	100% falanghina
Omschrijving	Feudi di San Gregorio bevindt zich in het hart van Campanië, op zo'n tiental kilometer ten oosten van Avellino. Hoewel pas opgericht in 1986, heeft dit grote domein al op meerdere vlakken zijn stempel gedrukt op het wijnlandschap van de regio. Hier laat men elke autochtone druif optimaal tot zijn recht komen door maximale aandacht te besteden aan de wijngaarden, de modernste vinificatietechnieken en een gezonde dosis marketing. Het gamma wijnen is bijzonder uitgebreid en bevat alles wat je als wijnliefhebber maar kan bedenken. Elke wijn is bovendien een toonbeeld van balans en perfectie. Alle belangrijke herkomstbenamingen zijn hier vertegenwoordigd. Voor de liefhebbers van de aglianicodruif is het niet gemakkelijk kiezen, aangezien er maar liefst vier verschillende pure aglianico's geproduceerd worden (naast al de blends): 'Rubrato', 'Taurasi', 'Taurasi Riserva Piano di Montevergine' en ten slotte het vlaggenschip 'Serpico'. Naast allerlei cuvées en blends van de autochtone druivenrassen heeft Feudi ook nog de speciale rode wijn 'Pàtrimo', een geconcentreerde topper op basis van merlot, die minstens 18 maanden in het eiken vat vertoefd heeft. Bezoekers worden verwend met een bezoek aan de rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Ook foodies komen hier aan hun trekken: Feudi heeft immers zijn eigen toprestaurant Marennà, dat sinds 2009 onafgebroken werd bekroond met een Michelinster. De intensgele Falanghina Serrocielo is een echte casanovawijn met zijn schitterende neus van perzik, peer en bloemen. De smaak is zalvend van structuur en surft verder op de intense fruitgolven waarbij frisse zuren voor voldoende spanning zorgen.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Deze wijn komt van de beste percelen en druiven op de heuvels van de Sannioregio. De bodem is een complexe mix van vulkanisch gesteente, klei en zand.
Oogst	Handmatige oogst eind september, begin oktober.
Vinificatie	Alcoholische gisting in temperatuurgecontroleerde inox tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog 5 à 6 maanden verder op zijn gisten (sur lies) in inox cuves.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,50 g/l - restdsuikers: 2,23 g/l - pH: 3,20