

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	Soave Classico La Rocca
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Soave
Druivensoorten	100% garganega
Omschrijving	Het succesrecept van Leonildo Pieropan en zijn twee zonen Andrea en Dario bevat drie ingrediënten: respect voor de wijngaard, passie voor de lokale cultuur en het bewaren van familietradities. De allerbeste crus op de hellingen rond het pittoreske stadje brengen gestileerde en verfijnde witte wijnen voort, topgastronomie waardig. De Soave Classico en de single vineyard cru Calvarino bevatten naast garganega ook een kleine portie trebbiano di soave. De pure expressie van garganega vind je dan weer in de topcru La Rocca, genoemd naar de middeleeuwse burcht die hoog boven Soave uittorent. Deze wijn rijpt als enige van de witte wijnen 12 maanden in grote houten foeders. In 1999 werd onder impuls van de zonen beslist om ook rode wijnen te maken in de Valpolicellaregio wat verderop. De familie kocht circa acht hectare land in Cellore d'Illasi en plantte er nieuwe wijngaarden aan. Hun eerste rode wijn was Ruberpan, aanvankelijk een landwijn (IGP) maar nu een Valpolicella Superiore, op basis van corvina en andere lokale druivenrassen. In september 2010 kwam hun rode topwijn Amarone della Valpolicella voor het eerst op de markt. Twee zoete wijnen (de Recioto Le Colombare en Passito della Rocca) vervolledigen ten slotte het gamma. La Rocca is de top-cuvée van het domein, diep citroengeel en toont meteen een expressief boeket vol rijp fruit (peer, perzik) en een tikkeltje hout. De rijke smaak is heel complex waarbij fruit, mineraliteit en zuren perfect samengaan. Een complexe uitgebalanceerde witte wijn.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Het Kasteel Scaligero Di Soave kijkt vanop de rots, waarop het gebouwd is, uit over de wijngaard La Rocca. De ondergrond van de wijngaard bestaat uit kalk en leem.
Opbrengst	60 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind oktober in verschillende fases naargelang de rijpheid van de druiven. Meestal late oogst om maximum aan rijpheid te bekomen.
Vinificatie	De druiven worden ontsleed en gekneusd. Na een korte maceratie op de schil wordt de wijn gefermenteerd in grote eikenhouten vaten.
Opvoeding	15 maanden in eiken tonnen.
Productie	30.000 flessen 0,75

Naam	Soave Classico
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Pieropan
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Soave
Druivensoorten	85% garganega, 15% trebbiano di soave
Omschrijving	Het succesrecept van Leonildo Pieropan en zijn twee zonen Andrea en Dario bevat drie ingrediënten: respect voor de wijngaard, passie voor de lokale cultuur en het bewaren van familietradities. De allerbeste crus op de hellingen rond het pittoreske stadje brengen gestileerde en verfijnde witte wijnen voort, topgastronomie waardig. De Soave Classico en de single vineyard cru Calvarino bevatten naast garganega ook een kleine portie trebbiano di soave. De pure expressie van garganega vind je dan weer in de topcru La Rocca, genoemd naar de middeleeuwse burcht die hoog boven Soave uittorent. Deze wijn rijpt als enige van de witte wijnen 12 maanden in grote houten foeders. In 1999 werd onder impuls van de zonen beslist om ook rode wijnen te maken in de Valpolicellaregio wat verderop. De familie kocht circa acht hectare land in Cellore d'Illasi en plantte er nieuwe wijngaarden aan. Hun eerste rode wijn was Ruberpan, aanvankelijk een landwijn (IGP) maar nu een Valpolicella Superiore, op basis van corvina en andere lokale druivenrassen. In september 2010 kwam hun rode topwijn Amarone della Valpolicella voor het eerst op de markt. Twee zoete wijnen (de Recioto Le Colombare en Passito della Rocca) vervolledigen ten slotte het gamma. De bleekgele Soave Classico imponeert meteen door zijn strakke neus vol citrusfruit, groene kruiden, iets mineraal en wat amandelen. De zinderende smaak vol krokant wit fruit, tintelende zuren en strakke mineraliteit steekt ver boven menig instapwijn uit. Dit is enorm veel waar (complexiteit) voor weinig geld. De wijn heeft overigens voldoende materie om tot 4 jaar na oogstdatum mee te gaan.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, Umami
Oorsprong	Al de wijngaarden liggen in Soave Classico, geografisch het historische hart van de Soavewijnen, tussen 100 en 300 meter hoogte. Ze zijn allemaal naar het westen gericht en hun bodem bestaat hoofdzakelijk uit vulkanisch materiaal. De wijnstokken hebben een verschillende ouderdom: van 6 tot 60 jaar oud. Sommige wijngaarden zijn volgens de Guyotmethode gesnoeid en geleid en hebben een aanplandichtheid van 4.800 stokken/hectare terwijl andere wijngaarden in pergolavorm zijn aangeplant en geleid en deze hebben een dichtheid van 3.000 stokken/hectare.
Opbrengst	2,5 kilogram fruit per wijnstok - 80 à 90 hectoliter wijn/hectare
Oogst	De trebbiano di soave wordt midden september geoogst en de garganega in de loop van oktober.
Vinificatie	Eerst worden de druiven ontrist en geperst. Dan start de alcoholische gisting in cementen cuves aan een constante temperatuur van 16 à 18 °C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog enkele maanden in de cementen cuves waarna ze rond april gebotteld wordt. De wijn rust minimaal nog een maand in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,5%
Productie	250.000 flessen

Naam	Soave Classico Calvarino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Pieropan
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, heel mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Soave
Druivensoorten	70% garganega, 30% trebbiano di soave
Omschrijving	Het succesrecept van Leonildo Pieropan en zijn twee zonen Andrea en Dario bevat drie ingrediënten: respect voor de wijngaard, passie voor de lokale cultuur en het bewaren van familietradities. De allerbeste crus op de hellingen rond het pittoreske stadje brengen gestileerde en verfijnde witte wijnen voort, topgastronomie waardig. De Soave Classico en de single vineyard cru Calvarino bevatten naast garganega ook een kleine portie trebbiano di soave. De pure expressie van garganega vind je dan weer in de topcru La Rocca, genoemd naar de middeleeuwse burcht die hoog boven Soave uittorent. Deze wijn rijpt als enige van de witte wijnen 12 maanden in grote houten foeders. In 1999 werd onder impuls van de zonen beslist om ook rode wijnen te maken in de Valpolicellaregio wat verderop. De familie kocht circa acht hectare land in Cellore d'Illasi en plantte er nieuwe wijngaarden aan. Hun eerste rode wijn was Ruberpan, aanvankelijk een landwijn (IGP) maar nu een Valpolicella Superiore, op basis van corvina en andere lokale druivenrassen. In september 2010 kwam hun rode topwijn Amarone della Valpolicella voor het eerst op de markt. Twee zoete wijnen (de Recioto Le Colombare en Passito della Rocca) vervolledigen ten slotte het gamma. De Calvarino heeft een strogele kleur en frisse aroma's van bloemen, witte peulvruchten en limoen. Droge, evenwichtige en elegante smaak. Lange en complexe afdrank.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	De Calvarinowijngaard vormt de oorspronkelijke kern van de wijngaarden van de familie Pieropan. De wijngaard dankt zijn naam (kleine lijdensweg) aan het feit dat het zo moeilijk te bewerken is en zeer slecht toegankelijk is. De ondergrond bestaat uit vulkanische gesteente.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september in verschillende sessies volgens rijpheid van de druiven.
Vinificatie	Na de zacht persing scheidt men de meer heldere perswijn van de meer troebele lek wijn. Deze perswijn laat men dan 2 dagen rusten bij een lage temperatuur zodat overige onzuiverheden naar de bodem zakken. Vervolgens gaat deze heldere perswijn in betonnen vaten waarde fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 20°C. start. Hierna rust de wijn een aantal maanden waarna de wijn gefilterd wordt en nogmaals 2 maanden op de fles rijpt.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden sur lies in cementen tanks.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,05 g/l - pH: 3,26
Productie	40.000 flessen 0,75