LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Franciacorta Brut Millesimato
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Ronco Calino
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, weinig fruitig, een heus kruidenboeket, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, prominente zuren, parelend, strak
Appellatie	DOCG Franciacorta
Druivensoorten	60% chardonnay, 40% pinot nero
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Toen Paolo Radici, een industrieel uit Bergamo, in 1996 een buitenverblijf zocht, vermoedde hij nog niet dat dit het begin zou betekenen van een succesvol wijnavontuur. In Erbusco, middenin de Franciacorta-appellatie, vond hij zijn droomlocatie. Inmiddels is zijn avontuur uitgegroeid tot een succesverhaal met tien hectare wijngaarden, een talentrijk team en een output van circa 80.000 flessen per jaar. Enerzijds worden er vijf Franciacorta-schuimwijnen gemaakt, waarvan er drie 24 maanden sur lie rijpen (de Brut, de chardonnaycuvée 'Satèn' en de 'Rosé'), de Nature 30 maanden en de Millesimato maar liefst 36 maanden. Daarnaast worden er ook drie stille wijnen gemaakt: de zeldzame pinot noir 'L'Arturo' (als IGT gecommercialiseerd) en twee Curtefranca's: 'Ponènt', een blend van cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot en ten slotte de 'Léant', een fruitige chardonnay. De Franciacorta brut Millésimato heeft een goudgele kleur en een fijne pareling. In de neus herkennen we vooral rijp exotisch fruit en noten. Gedeeltelijke rijping in barrique, hetgeen zorgt voor een achte en complexe smaak. Lange en expressieve afdronk, na min. 60 maanden rijping sur lies.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Cazzago S. Martino, east exposure
Opbrengst	50-60 hl/hec
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin september
Vinificatie	Soft pressing and fermentation in inox tanks at controlled temperature (17-19°C.) A small part ferments in french barriques. traditional method. maturation lasts 30-40 months.
Flesafsluiting	diam
Productie	5.200 flessen 0,75

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)