LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Franciacorta Brut Nature
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ronco Calino
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, prominente zuren, parelend, strak
Druivensoorten	70% chardonnay, 30% 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. Deze 'brut nature' zonder dosage is een combinatie van 70% chardonnay en 30% pinot nero, met 48 maanden kelderrijping. Zeer verfijnd, met zachte mousse en aroma's van witte bloemen.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	Cazzago S. Martino, verschillende wijngaarden met westelijke en zuid-westelijke ligging
Opbrengst	50-60 HL/ha
Oogst	handmatige oogst, begin september
Vinificatie	zachte persing en fermentatie in inox tanks aan een gecontrolleerde temperatuur van 15-16°C, een klein gedeelte fermenteerd in Franse barriques, traditionele methode, gedurende 30 maanden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	op fles volgens de champenoise methode
Analytisch	Alc.:13,00 % Vol. - 8 Gr/L.
Productie	4.100 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)