LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Franciacorta Brut
Producent	Ronco Calino
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, weinig fruitig, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, parelend, strak
Appellatie	DOCG Franciacorta
Druivensoorten	80% chardonnay, 20% 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 heeft een strogele kleur en een fijne pareling.Het boeket bestaat vooral uit rijp fruit, biscuit en mineraliteit. Volle en sappige smaak. Lange afdronk.
Serveren bij	aperitief, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Cazzago S. Martino, verschillende wijngaarden met westelijke en zuid-westelijke ligging.
Opbrengst	50-60 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatige oogst, begin - midden augustus
Vinificatie	Zachte persing en fermentatie in inox tanks aan een gecontroleerde temperatuur van 15-16°C. Een klein gedeelte fermenteert in Franse barriques, traditionele methode.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden sur lie
Productie	40.000 flessen 0,75
Recensentscores	Vinous: 91



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)