LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Sciacchetra |
| **Jaartal** | 2019 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2044 |
| **Producent** | Terenzuola |
| **Wijnstijl** | medium-vol, krachtig, zoet, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà |
| **Druivensoorten** | 20% vermentino, 60% bosco, 20% albarola |
| **Alcoholpercentage** | 13,50% vol |

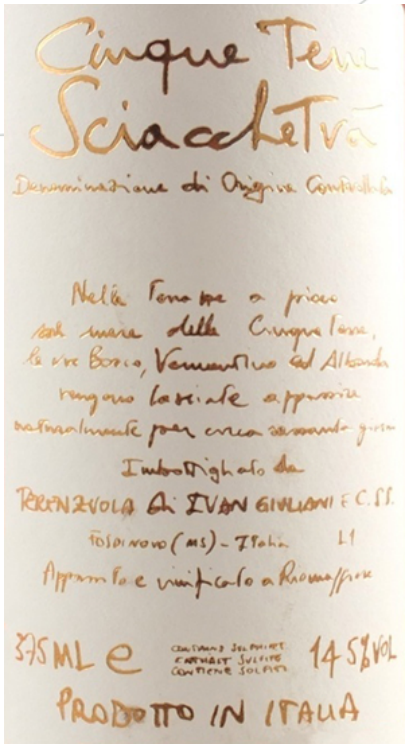


**Omschrijving**

Wijnhuis Terenzuola ligt in het hart van de Colli di Luni, in de gemeente Fosdinovo. Het werd in de vroege jaren 1930 opgericht door Luigi Giuliani, die na zijn terugkeer uit New York – waar hij de gevolgen van de Grote Depressie had meegemaakt – een stuk land van drie hectare kocht, 350 meter boven zeeniveau en vlakbij de kust. Aanvankelijk diende de boerderij vooral om het gezin te voeden, terwijl een deel van de producten lokaal werd verkocht. Door de jaren heen bleef de familie trouw aan één principe: werken in harmonie met het landschap en de natuurlijke ritmes van de aarde respecteren.

In 1999 zette kleinzoon Ivan Giuliani een grote stap door het bedrijf uit te breiden en de oude schuur te verbouwen tot een moderne wijnmakerij. Samen met zijn vriend en lokale boer Marco Nicolini investeerde hij in nieuwe apparatuur en breidde hij de wijngaarden verder uit. Tegenwoordig beslaat Terenzuola 24 hectare, met wijngaarden verspreid over Ligurië en Toscane, van de Cinque Terre tot de Apuaanse Alpen – een regio met meer dan 5000 jaar wijntraditie. De filosofie van het huis draait om respect voor de natuur: lage opbrengsten, zorg voor de bodem, biologische bemesting en spontane fermentaties zorgen ervoor dat de wijnen het unieke karakter van het terroir volledig tot uitdrukking brengen. Terenzuola produceert zowel frisse Ligurische witte wijnen als robuuste Toscaanse rode wijnen.

Sciacchetrà heeft een ambergele kleur met gouden highlights. Het explodeert op de neus met tonen van abrikoos en gedroogde vijg, gekonfijte sinaasappel en hazelnoot. In de mond vinden we de sensuele structuur met zeer fijne tannines die de afdronk van pure tevredenheid accentueren.




| | |
|---|---|
| **Serveren bij** | krachtige of belegen kaas, gebak, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen |
| **Oorsprong** | Riomaggiore |
| **Oogst** | eind augustus - begin september |
| **Vinificatie** | Drogen van de druiven op rekken in de schaduw en rijping gedurende 3 jaar in kleine eikenhouten vaten |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | 3 jaar in kleine eikenhouten vaten |
| **Analytisch** | 14% alc. |