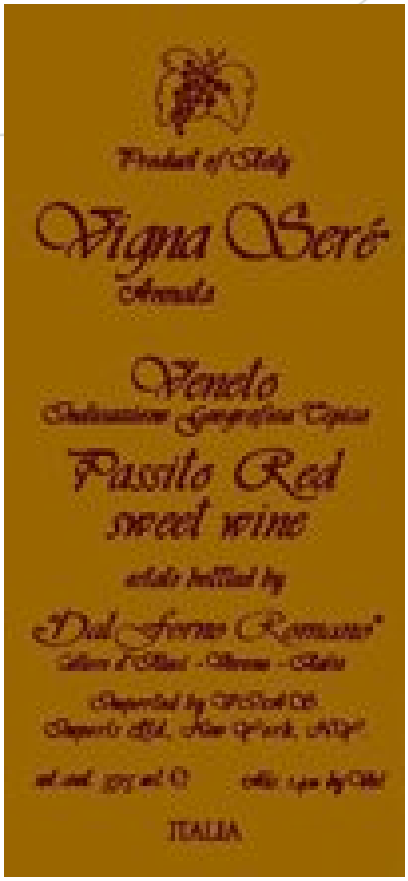
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Vigna Seré
Jaartal	2004
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Dal Forno
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, zoet, heerlijk fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Veneto
Druivensoorten	55% corvina, 10% oseleta, 15% rondinella, 20% croatina
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Romano Dal Forno wordt tot de absolute topdomeinen van Italië gerekend. Dal Forno staat voor perfectie en dat al sinds 1983, het eerste jaar waarin zijn wijnen op de markt kwamen. Het belangrijkste verschil met de traditionele producenten, die van oudsher een drogere wijnstijl produceerden, lag erin te werken met op fysiologische rijpheid geplukt fruit met een hoger suikergehalte en minder zuren. De wijze waarop de druiven door middel van ventilatoren worden ingedroogd en ook de details van de houtrijping dragen bij tot de zelden geziene kwaliteit. Bij Dal Forno wordt ook in verschillende fasen geoogst, uiteraard 100% handmatig. Op het wijngoed worden alle druiventrossen dan nog eens stuk voor stuk gecontroleerd, hieruit worden alleen de beste druiven geselecteerd voor de twee wijnen Valpolicella Superiore en Amarone della Valpolicella. De opvolging is trouwens al gegarandeerd met de drie zonen Marco, Luca en Michele, die bij elke stap actief betrokken zijn. De Vigna Seré is een weelderig zoete wijn met een zijdezachte, romige smaak, impressies van chocolade en teer fruit zoals aardbei en kers. De goede tanninestructuur geeft de wijn een aangenaam mondgevoel en veel raffinement met uitgebalanceerde zuren. De finale is overweldigend.
Serveren bij	wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Seré, verschillende liggingen op 320m boven de zeespiegel, de aarde is rijk en bestaat vooral uit klei.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	na de oogst drogen de druiven gedurende 5 à 6 maanden, de fermentatie heeft plaats onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden aan een temperatuur van 24-25°C, maceratie gedurende 2 dagen, malolactische in barriques gedurende 2 à 3 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	2 jaar in barriques.
Productie	Afhankelijk van het oogstjaar.





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)