

LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Bitter
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Naturale
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, zoet, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Druivensoorten	40% frappato di vittoria, 60% nero d'avola
Alcoholpercentage	21,00% vol
Omschrijving	Azienda Agricola Naturale ontstond uit een samenwerking tussen Simone Sabaini, chocolatier en oprichter van Sabadi, en Giusto Occhipinti, medeoprichter van het wijndomein Azienda Agricola COS. Hun spirits worden gemaakt van biologisch geteelde druiven, met spontane fermentatie en inheemse gisten. Daarna worden ze op natuurlijke wijze gearomatiseerd met biologische planten. Het gamma bestaat uit een biologische Vermouth Naturale Rosso op basis van Nero d'Avola, een biologische Vermouth Naturale Orange op basis van Moscato Passito en tot slot een biologische Bitter Naturale op basis van Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola en Frappato). De eerste natuurlijke Bitter, gemaakt van biologisch geteelde druiven die volgens natuurlijke methoden worden gevinifieerd, met spontane fermentatie op de schillen en inheemse gisten. Een Siciliaanse Bitter met aromatische tonen van wilde kruiden uit het platteland rond Ragusa en schillen van Siciliaanse citrusvruchten.
Serveren bij	aperitief
Oorsprong	Zuid-Oost Sicilië - Land van kalk- en kiezelrijke bodems, doorsneden door lagen van frisse en compacte klei en kalktuf.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Dagelijkse handmatige persing en remontage, spontane fermentatie met inheemse gisten. Aromatisering met biologische en natuurlijke planten, met toevoeging van alcohol en suiker.



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)