LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Campo al Salice
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Corte Quaiara
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Verona
Druivensoorten	100% garganega
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Corte Quaiara is het resultaat van de passie en visie van Giovanni Montresor, een toegewijde wijnmaker die in 2013 een project begon dat door sommigen als utopisch wordt beschouwd. Giovanni's wijnen zijn allesbehalve conventioneel, wat misschien wel de beste manier is om ze te omschrijven. Elke wijn draagt een specifieke betekenis en is het resultaat van zorgvuldig doordachte keuzes die elk jaar opnieuw worden geëvalueerd. Deze voortdurende vernieuwing geeft Giovanni de moed en het enthousiasme om zijn werk met toewijding voort te zetten. De bodem van de regio is zeer complex vanwege de glaciale oorsprong. Ooit bedekt door gletsjers, bevat de grond een rijkdom aan mineralen maar weinig voedingsstoffen. Deze unieke combinatie stelt de wijnstokken in staat om hun volledige potentieel te bereiken en geeft de wijnen een karakter dat herinnert aan de gletsjer die duizenden jaren geleden door de regio trok. Campo al Salice heeft een heldere strogele kleur. In de neus aroma's van wilde bloemen, lindebloesem, sinaasappelbloesem en wit fruit. In de mond, frisheid gecombineerd met aanhoudende minerale tonen. In de afdronk vervagen de citrustonen ten gunste van rijp geel fruit.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, asperges, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	S. Giorgio in salici (Sona). Hoogte 150 - 250 m. Zuidwestelijke ligging. Wurmian kalksteen bodem. Enkele pergola. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 40 jaar.
Opbrengst	4.500 planten/ha
Oogst	Manuele oogst en octobre.
Vinificatie	Zachte persing van ontsteelde druiven. Gisting gedurende 10-12 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C. Bijna een jaar gerijpt in roestvrijstalen vaten, daarna 8 maanden gerijpt in de fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	10 maanden in inox en 8 maanden in fles.
Analytisch	Totale zuurgraad: 5,85 g/l





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)