LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Core Bianco
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Montevetrano
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, prominente zuren
Appellatie	IGT Campania
Druivensoorten	50% fiano, 50% greco
Alcoholpercentage	13,00% vol



Omschrijving

Dit domein, op zo'n 10 kilometer ten noordoosten van Salerno, is eigenlijk een buitenbeentje. Tot voor kort werd ook hier slechts een wijn, 'Montevetrano', geproduceerd. Deze krachtige doch verfijnde topper is wat atypisch, gelet op de blend van 60% cabernet sauvignon, 30% merlot en slechts 10% aglianico. Zijn internationaal karakter (denk aan een rijpe, smeuïge bordeaux) betekent echter geenszins een afbreuk aan zijn topkwaliteiten. Het fruit primeert ook op de houtlagering (12 tot 14 maanden winterslaap op vat), wat deze wijn van in zijn jeugd al bijzonder drinkbaar maakt. Kortom: bijzonder rijk, complex (heel mineralig) en intens, met tot slot een verbluffende afdronk.

Met de jaargang 2011 werd een tweede wijn geïntroduceerd, die volledig losstaat van de eerste (dus geen tweede wijn à la bordeaux). De 'Core' is immers 100% aglianico en krijgt iets minder vatrijping (10 maanden). Ook hier dus voor ieder wat wils en in elk geval van de allerhoogste kwaliteit!



Deze Core bianco is de eerste en enige witte wijn van de mytische producent Montevetrano. Goudgeel van kleur, droog en elegant. De structuur van de grecodruif is mooi versmolten met de elegantie van de fiano di avellino. Aangenaam minerale wijn, vol maar toch fris.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Guardia Sanframondi, Castelvenere en San Lorenzo Maggiore (Benevento).
Opbrengst	2.400 - 3.000 wijnstokken/ha
Vinificatie	Koude persing (cryo-maceratie) van de druiven. De alcoholische gisting gebeurt afzonderlijk, gezien de verschillende rijpingstijden van de druivenrassen. Het mengen gebeurt zodra de gisting klaar is.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	7 tot 8 maanden sur lies. Gevolgd door 4 maanden flesrijping.

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)