LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Galiel
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Corte Quaiara
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Verona
Druivensoorten	50% sangiovese, 50% syrah
Alcoholpercentage	12,00% 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. Met Galiel zet Giovanni Montresor de traditionele rode wijnen uit Veneto op een speelse manier op hun kop. Op de moreneheuvels nabij het Gardameer zorgen Syrah en Sangiovese samen voor een spontane, levendige wijn boordevol karakter. De volledige druiventrossen vergisten op natuurlijke wijze, gevolgd door een korte rijping in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisheid en het pure fruit perfect bewaard blijven. In de neus ontmoeten rood fruit en wilde bessen toetsen van kaneel en zachte specerijen. De smaak is sappig, levendig en subtiel mineraal, met een hartige afdronk die meteen naar een tweede glas doet verlangen. Slechts 3.000 flessen van deze originele, bijzonder toegankelijke rode wijn, die licht gekoeld op zijn best is.
Serveren bij	aperitief, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	San Giorgio in Salici (Sona), moreneheuvels nabij het Gardameer, Verona. Hoogte 150–250 m; zuidwestelijke ligging; kalkrijke bodems van Würm-oorsprong. Wijnstokken gemiddeld 30 jaar oud, enkele guyot
Opbrengst	circa 5.500 stokken/ha.
Oogst	Handmatige oogst midden september 2025. Hele trossen, zonder kneuzen of ontstelen. Spontane vergisting. Uitzonderlijk koel jaar, met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht in juli en augustus.
Vinificatie	Spontane vergisting van hele trossen, zonder kneuzen of ontstelen. 5 maanden rijping in roestvrijstalen tanks; ongefilterd.
Opvoeding	5 maanden rijping in roestvrijstalen tanks
Analytisch	12 % vol. | Acidité totale 5,00 g/L | pH 3,50 | Sucres résiduels 0,6 g/L | Extrait sec 21,7 g/L | SO2 libre ajouté 20 mg
Productie	3.000 flessen

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)