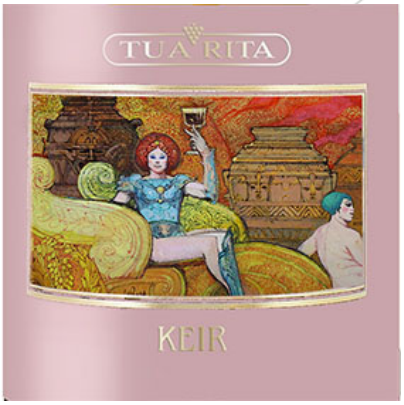
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Keir Bianco
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% ansonica
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	In 1984 kochten Rita Tua en haar man Virgilio een landgoed in Suvereto waar twee hectaren wijngaard bijhoorde. Aanvankelijk hadden ze niet het idee om een topdomein uit de grond te stampen, maar hun meticuleuze zorg voor deze kleine wijngaard leidde razendsnel tot een cultstatus binnen Toscane. Omdat hun werk zo succesvol bleek, kochten ze voortdurend wijngaarden bij en anno 2014 is het domein uitgebreid tot 30 hectare. Toen Vergilio in 2010 overleed, kwam dochter Simena met haar man Stefano Frascolla aan het dagelijkse roer van het domein te staan. Ondertussen was de goede faam van het domein wereldwijd gemaakt. De instapwijn van het domein is 'Rosso dei Notri', een bijzonder smakelijke IGP gebaseerd op sangiovese, cabernet sauvigon, merlot en syrah. 'Perlato del Bosco' is dan weer een pure sangiovese onder IGP-vlag. De signature wine van het domein is 'Giusto di Notri', gewoonweg een verbluffende Bordeauxblend van cabernet sauvigon, merlot en cabernet franc. Ten slotte volgen nog een pure syrah en merlot ('Redigaffi') om het rijtje te vervolledigen. Deze laatste twee wijnen behoren tot de allerbeste wijnen van heel Italië, zelfs van de hele wereld. Helaas niet goedkoop, maar van een ongeziene complexiteit, intensiteit en vooral een uitmuntende evenwichtige structuur met eindeloze afdronk. Keir Bianco ontleent zijn naam aan een oud Grieks woord voor de werkende hand, en aan deze creatie is zeker veel werk besteed. De druiven macereren op de schil gedurende twee maanden in amfora's van klei. Bij het werken met Ansonica is zuurstof heel belangrijk om de rondheid en soepelheid van de smaken tot stand te brengen, legt Stefano Frascolla uit. Deze heerlijke artisanale wijn biedt aroma's van honing, abrikoos en een vleugje crème brûlée.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Alta Maremma in de Colline Metallifere streek. Ondergrond van klei.
Opbrengst	5.500 per hectare
Vinificatie	Vinificatie in amforen gedurende 2 maanden met schilweking.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	3 maanden in betonnen tanks.
Productie	2.000 bouteilles



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)