LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Lalocco
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Vignedileo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Marche
Druivensoorten	100% montepulciano
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Vignedileo, ook bekend als Tre Castelli, ligt op de zuidwestelijke helling van Staffolo, een schilderachtig dorpje in het binnenland van de Marche, in de provincie Ancona. Het domein werd in 1990 opgericht door Leonardo Palpacelli en Maria Adele Cimarelli en bouwt voort op een eeuwenoude familietraditie die vandaag wordt verdergezet door hun zonen Emanuele en Gianfilippo. Het domein werkt met groot respect voor natuur en terroir en legt de nadruk op druiven van topkwaliteit, nauwgezette wijngaardzorg en vernieuwende vinificatietechnieken. Op die manier weerspiegelen de wijnen het bijzondere terroir van Staffolo, gekenmerkt door kalkrijke bodems en een ideaal microklimaat. Vignedileo is vooral bekend om zijn Verdicchio dei Castelli di Jesi, een iconische witte wijn uit de Marche. Het domein produceert daarnaast ook rode wijnen op basis van Montepulciano, Sangiovese en Merlot. Lalocco toont de vollere, meer gastronomische kant van Vignedileo. Een rode wijn met een uitgesproken persoonlijkheid, ideaal bij stoofgerechten en rijkere vleesgerechten.
Serveren bij	rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Kalkrijke bodems
Oogst	Nachtelijke oogst
Vinificatie	Schilweking en vergisting bij gecontroleerde temperatuur
Opvoeding	Barriques



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)