LICATA
ARTIKELFICHE





Naam	Monferrato Rosso Rivalta
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Villa Sparina
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Monferrato
Druivensoorten	90% barbera, 10% merlot
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Villa Sparina, geleid door Massimo Moccagatta, eert al vele jaren de cortesedruif, een van de meest karaktervolle witte druiven uit Piëmonte. Het domein lag trouwens mee aan de basis van de promotie van de appellatie Gavi – gebaseerd op de cortesedruif – tot de felbegeerde DOCG-status. Het wijndomein zelf ligt iets ten noorden van Gavi, een woord dat zowel staat voor de (grote) appellatie als voor het dorp zelf, vandaar de mogelijke benaming Gavi di Gavi. De wijn kan volgens de wet in stille of in frizzante- en spumanteversie gemaakt worden. Villa Sparina maakt ze allemaal, maar de stille wijn kent internationaal het meeste bijval. In dit bourgondisch getint klimaat weet men de wijn op een gelijkaardige manier uit te bouwen, maar met een duidelijk accent naar het natuurlijke fruit, met accenten van perzik en abrikoos. De speciale cru ‘Monterotondo’ toont welke ultieme kwaliteiten cortese in Gavi kan behalen. Daarnaast toont het huis met hun twee Monferratowijnen dat ze ook bijzonder sterk zijn met barbera. Wijnmaker Federico Curtaz profiteert van het koele klimaat om extra elegantie en fruitigheid in de wijnen mee te geven, waardoor ze perfect passen bij de eigentijdse gastronomie die je kunt ontdekken in hun toprestaurant ‘La Gallina’. Je kan ook blijven slapen op het domein (vandaar dat Villa Sparina een resort is). Hun gastenverblijf ‘L’Ostelliere’, boven de wijnkelders, biedt prachtige luxueuze kamers. Deze intens kersenrode barbera wordt gekenmerkt door een zeer intens neus van krieken, munt, peper, vanille en koffie. De tannines zijn zeer subtiel en de afdronk lang en intens fruitig. Krachtige wijn met de nodige finesse.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Rivalta Bormida, Monferrato. De wijngaarden liggen op een hoogte van 300 à 320 meter en hebben een zuidwestelijke ligging. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en kalksteen en de gemiddelde leeftijd van de stokken is 50 jaar. De wijnstokken staan aangeplant met een dichtheid van 4.500 stokken per ha.
Opbrengst	3.500 kg druiven per ha - de totale wijngaard is 9 hectare
Oogst	Half oktober
Vinificatie	De schilweking en de alcoholische gisting vinden plaats in inox tanks en duren 2 weken.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rijpt 18 maanden in Franse barriques. Daarna volgt nog een flesrijping van 12 maanden.
Analytisch	14,00 % alc. vol.
Productie	6.000 flessen van 0,75 liter
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com: 92