LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Montepulciano d'Abruzzo Rosso del Duca
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzen. De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld. De Rosso del Duca heeft een donker robijnrode kleur. Mooi boeket van rijp rood bosfruit en bloemen. De smaak is droog, vol, zijdezacht, met hints van donkerrood fruit, kersen, leer, vanille en zachte tannines.
Serveren bij	kruidige schotels, wit vlees zonder saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Atri met een kleiachtige ondergrond die rijk aan kalk is.
Opbrengst	50 q/ha
Oogst	Half oktober.
Vinificatie	De maceratie op de schil duurt 22 dagen. Hierna start de alcoholische fermentatie gedurende 22 dagen in inoxen vaten. De malolactische fermentatie vindt plaats in barriques.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques en 4-6 maanden op de fles.
Analytisch	Droogextract: 30,80 g/l - totale aciditeit: 5,03 g/l - restsuikers: 0,99 g/l - sulfieten: 141 mg/l - pH: 3,63
Productie	30.000 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)