LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Negus
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Nicola Gatta
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Druivensoorten	50% barbera, 50% marzemino
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Gelegen aan de oostelijke grens van Franciacorta, heeft Nicola Gatta bewust ervoor gekozen zijn mousserende wijnen buiten de appellatie aan te bieden. Dit benadrukt zijn karakter, compromisloos en authentiek. In Gussago cultiveert Nicola 6 hectare wijngaarden met het grootste respect voor de natuur, ondersteund door zijn vakmanschap en een biodynamische aanpak. De mousserende wijnen van Nicola Gatta worden gemaakt van de klassieke druivensoorten van de regio, chardonnay en pinot noir, geteeld op kalkrijke heuvels op ongeveer 400 meter hoogte. In de wijngaard vermijdt de jonge wijnmaker het gebruik van chemische producten zoals meststoffen, insecticiden en herbiciden, waardoor de natuur spontaan haar gang kan gaan. In de kelder verloopt de fermentatie spontaan, aangedreven door inheemse gisten, zonder filtratie, klaring of massale toevoeging van zwaveldioxide. Bovendien worden de rijpingstijden gemeten in manen, volgens de principes van de biodynamie, waarbij elke maan ongeveer 29 dagen duurt. Om een gebied dat rijk is aan diversiteit te waarderen en wijnen te produceren die dit volledig weerspiegelen, heeft Nicola ervoor gekozen zich niet aan te sluiten bij het consortium Franciacorta. Hierdoor bevrijdt hij zich van de beperkingen van de appellatie en laat hij het terroir zich maximaal uitdrukken. Nicola bezit in totaal 6 hectare wijngaarden, waarvan 60% beplant is met chardonnay en de rest met pinot noir. De wijnstokken variëren in leeftijd van 25 tot 35 jaar. De wijnen zijn allemaal genereus, intens, origineel, nooit voorspelbaar en vooral verrassend. Negus is Nicola Gatta's meest persoonlijke rode wijn: afkomstig van een historische pergola in Gussago, waar oude Barbera- en Marzemino-stokken diep wortelen in kalkrijke bodems. De extreem lange semi-carbonische maceratie geeft een ongewoon expressief profiel, vol bloemen, vers fruit, kruiden en energie. Barbera brengt spanning en frisse zuren, Marzemino zachtheid en aromatische charme. Een zeldzame, vrije en voortdurend evoluerende wijn die ver verwijderd blijft van de klassieke codes van een krachtige Italiaanse rode wijn.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Historische wijngaard op de heuvels van Gussago, op kalkrijke bodem. Oude Brescian pergola van meer dan 60 jaar, met originele kastanjepalen en ijzerdraden.
Oogst	Handmatige, late oogst bij volledige fenolische rijpheid.
Vinificatie	Zeer lange semi-carbonische maceratie van hele trossen, zonder zuurstof. Spontane gisting met inheemse gisten. Nicola Gatta vermeldt voor recente vinificaties ongeveer 6,5 tot 7 maanden schilcontact.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de lange maceratie volgt volgens Nicola Gatta ongeveer 10 maanden rust in tonneaux vóór botteling. Oudere jaargangen kunnen een andere opvoeding hebben gehad.
Analytisch	Alc.: 13,00 Vol.
Productie	375 flessen