LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Perricone
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	100% perricone
Alcoholpercentage	13,00% vol

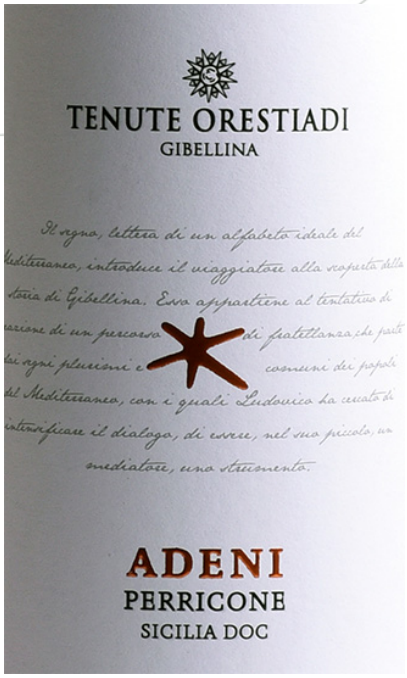


Omschrijving

Wijndomein Tenute Orestiadi werd opgericht door een coöperatie van wijnbouwers en de Orestiadi Foundation, een culturele instelling die de Siciliaans inheemse druiven (en kunst) wenst te promoten. De naam van het domein verwijst naar de legende van Aeschylus over Orestes en de Orestiadi.

De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De warmte van de zon en de koele zeebries zorgen daar voor unieke klimatologische omstandigheden. Inheemse druiven uit allerlei kleine zones met specifieke microklimaten en terroireigenschappen worden verwerkt via moderne vinificatietechnologie en wijnopslag. Dit resulteert in wijnen rijk aan karakter en elegantie die de grote diversiteit van Sicilië weerspiegelen.

De autochtone druiven Frappato, Zibibbo en Grillo gedeien het best op de rode losse grond van zand en stenen, rijk aan ijzerelementen. De compacte zwarte grond, rijk aan slib en klei tot een hoogte van ongeveer 350m is ideaal voor de meeste druivensoorten, maar vooral voor Catarratto, Grillo en de Nero d'Avola. De Belice-heuvels op een hoogte van 350 tot 500 meter worden gekenmerkt door hun kalksteen en soms krijt en een microklimaat met een goede vochtretentie, wat ze vanwege de resulterende mineraliteit bijzonder geschikt maken voor de witte druiven Grillo, Zibibbo, Catarratto en enkele bijzondere rode druivensoorten Perricone en Frappato.



De Perricone heeft een intens violette kleur. In de complexe neus vinden we rood fruit, peper en Mediterrane kruiden. De mond is soepel en elegant met veel compact fruit. De wijn heeft een vrij lange en elegante afdronk. Na wat flesrijping zal de wijn verrassende toetsen van drop vertonen.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden op 300 m hoogte met een rode bodem.
Oogst	Manuele oogst eind september.
Vinificatie	Na de oogst vindt de voorzichtige ontristing plaats om de druiven zo intact mogelijk te houden. De fermentatie gebeurt bij gecontroleerde temperatuur van 24-26°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	8 maanden in inoxen vaten en 10 maanden flesrijping.
Productie	25.000

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)