LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Pinuar
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Corte Quaiara
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Verona
Druivensoorten	100% pinot nero
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Corte Quaiara is het resultaat van de passie en visie van Giovanni Montresor, een toegewijde wijnmaker die in 2013 een project begon dat door sommigen als utopisch wordt beschouwd. Giovanni's wijnen zijn allesbehalve conventioneel, wat misschien wel de beste manier is om ze te omschrijven. Elke wijn draagt een specifieke betekenis en is het resultaat van zorgvuldig doordachte keuzes die elk jaar opnieuw worden geëvalueerd. Deze voortdurende vernieuwing geeft Giovanni de moed en het enthousiasme om zijn werk met toewijding voort te zetten. De bodem van de regio is zeer complex vanwege de glaciale oorsprong. Ooit bedekt door gletsjers, bevat de grond een rijkdom aan mineralen maar weinig voedingsstoffen. Deze unieke combinatie stelt de wijnstokken in staat om hun volledige potentieel te bereiken en geeft de wijnen een karakter dat herinnert aan de gletsjer die duizenden jaren geleden door de regio trok. De Pinùar heeft een briljante robijnrode kleur en unieke aroma's van grafiet, koffie, zwart fruit, laurier en nootmuskaat. In de mond vinden we geroosterde tonen en florale sensaties van roos, framboos en aalbes, met een lichte toets van balsamico. De afdronk is lang en omhullend met een perfect gebalanceerde zuurgraad, goed geïntegreerde tannines en aangename kruidige sensaties.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	S. Giorgio in Salici (Sona). Hoogte: 150 - 250 m. Zuidwestelijke ligging. Zandleembodem. Enkele Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 10 jaar.
Opbrengst	50 hl/ha - 6.000 planten/ha
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Zachte persing van ontsteelde druiven. Gisting in roestvrij staal met temperatuurregeling en dagelijks overpompen. Malolactische gisting in november in vaten en fusten. Rijping in nieuwe vaten en fusten. De wijn rijpt 24 maanden in nieuwe vaten en fusten en rijpt 1 jaar op fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in barriques en grote eiken tonnen, gevolgd door 1 jaar in de fles.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,90 g/l - restsuikers: 2,6 g/l - pH: 3,45



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)