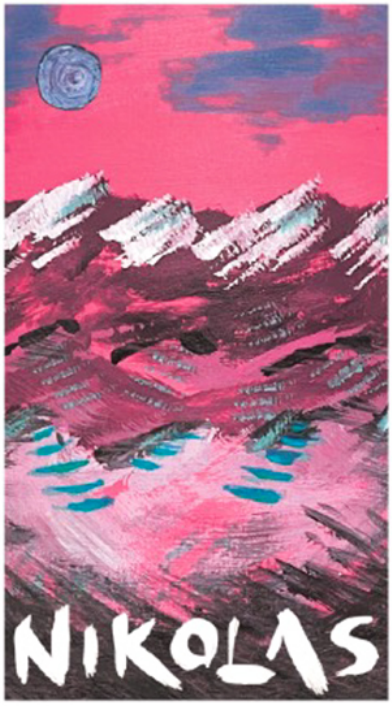
LICATA

ARTIKELFICHE




| | |
|---|---|
| **Naam** | Rosso |
| **Jaartal** | 2024 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2034 |
| **Producent** | Nikolas Juretic |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, prominente zuren |
| **Appellatie** | IGT delle Venezie |
| **Druivensoorten** | 25% carmenère, 25% merlot, 25% ribolla gialla, 25% schioppettino |
| **Alcoholpercentage** | 14,00% vol |
| **Omschrijving** | De wijngaard strekt zich uit over zo'n twee hectare en bestaat uit stokken van meer dan 50 jaar oud. De wijnstokken worden geteeld volgens biologische landbouwprincipes en permacultuur. Je vindt er voornamelijk inheemse druivensoorten zoals Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit en een klein beetje Pinot Blanc, evenals Pinot Grigio en Chardonnay in de wijngaarden van San Floriano.<br><br>De teelt volgt de traditionele dubbele Guyot-methode. De dichtheid van de stokken is laag, tussen de 2.500 en 3.500 per hectare, en in de zomer groeien de planten vrij: alle bladeren blijven behouden om de druiven tegen de zon te beschermen. Het gras wordt zelden gemaaid om de zaadproductie te stimuleren en de biodiversiteit van planten en insecten te bevorderen. De percelen liggen dicht bij of aan de rand van een bos, wat de biodiversiteit van planten- en diersoorten ten goede komt.<br><br>De druiven worden halverwege september, op het hoogtepunt van hun rijpheid, met de hand geoogst. Zo kunnen ze vers en zorgvuldig geselecteerd naar de kelder worden gebracht. De druiven blijven geheel, zonder ontsteeling, en de schilweking is essentieel voor de spontane fermentatie en de extractie van stoffen die de wijnen hun unieke karakter geven. Na enkele dagen maceratie en het begin van de fermentatie worden de druiven geperst en het most overgebracht naar houten vaten of betonnen cuves. Na een lange rijping sur lie worden de wijnen gebotteld zonder filtratie en met minimale sulfieten. Dankzij deze eenvoudige, maar doordachte werkwijzen kunnen de wijnen langdurig rijpen in de fles. De wijnen van Nikolas Juretic hebben dan ook enkele jaren nodig om hun volledige potentieel te bereiken.<br><br>De Rosso heeft verfijnde aroma's van frisse rode en zwarte vruchten, zwarte peper, droge bladeren en een subtiele rokerigheid. In de mond is hij soepel, met fijne tannines en een frisse, dorstlessende afdronk. Een levendige wijn, met een zachte extractie, die rijpt op een pure manier en de nadruk legt op drinkbaarheid in plaats van kracht. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees |
| **Oorsprong** | 2 percelen in Montona en Cormons. |
| **Oogst** | Eind september. |
| **Vinificatie** | Maceratie op de schillen van 4 tot 5 dagen. De rest van de fermentatie vindt plaats in oude vaten. Na een rijping van 11 maanden wordt de wijn gebotteld met een minimaal gebruik van SO2, en rust daarna nog 6 maanden op de fles voordat hij wordt verkocht. |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | 11 maanden in oude barriques. |

**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)