LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Salvatore Grippaldi
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Nicolò Grippaldi
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcoholpercentage	14,50% vol



Omschrijving

Grippaldi studeerde literatuur en filosofie in Florence, waar hij zijn passie voor biodynamische landbouw en wijn ontdekte. Geïnspireerd door zijn ervaringen en zijn liefde voor zijn geboortestreek, keerde hij in 2015 terug naar Sicilië en plantte 2,63 hectare wijnstokken op het land van zijn familie. Hij koos voor de druivensoorten Nerello Mascalese en Nero d'Avola en paste methoden toe die strikt voldoen aan biodynamische principes, inclusief het volgen van de maankalender voor wijngaard- en kelderactiviteiten.

Zijn wijnen staan bekend om hun zuiverheid en weerspiegeling van het terroir. Ze worden zonder chemicaliën geproduceerd, met minimale interventie tijdens het wijnmaakproces. Grippaldi maakt bijvoorbeeld gebruik van spontane gisting met inheemse gisten en verkiest beton en roestvrij staal boven eikenhout voor de rijping. De eerste oogst vond plaats in 2017 en de eerste wijnen werden in 2019 op de markt gebracht.

Dankzij zijn toewijding en innovatieve aanpak heeft Grippaldi zich gevestigd als een prominente figuur in de Siciliaanse wijnwereld. Hij streeft ernaar het unieke potentieel van het terroir van Enna te benadrukken en de regio internationale bekendheid te geven.



De Salvatore Grippaldi onthult verrukkelijke aroma's van gekookte aardbeien, geplette kersen, zwarte thee en rozen. In de mond biedt deze wijn een gestructureerd profiel, met omhullende tannines. Hij is genuanceerd en licht, met een subtiele concentratie die zorgt voor een genereuze afdronk en een zeer fijne balans.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, pluimwild
Oorsprong	Gagliano Castelferrato - 651m hoogte - voornamelijk kalksteengrond.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Vinificatie	De maceratie voor de gisting duurde 2 dagen. Na de alcoholische gisting, die zonder toevoeging van gist plaatsvond, volgde een maceratieperiode van ongeveer 2 maanden waarin spontane malolactische gisting optrad. Na het uitlekken werd de wijn regelmatig geroerd op zijn fijne droesem tot juni.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in betonnen vaten.
Productie	3.233 flessen
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 95 James Suckling, jamessuckling.com: 95

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)