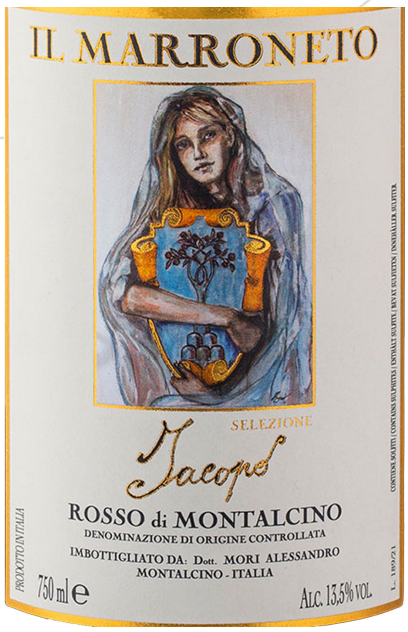
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Selezione Iacopo Rosso Di Montalcino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Il Marroneto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Rosso di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	De geweldige Brunello di Montalcino van Il Marroneto, wordt sinds 40 jaar gevinifieerd door de familie Mori. De unieke percelen van sangiovese werden aangeplant in 1975 door Giuseppe Mori, tegen heuvelflanken ten noorden van Montalcino op een hoogte van bijna 350m. Hier worden de meest elegante en aromatische wijnen van de regio geproduceerd. De Mori familie begon met het maken van wijn in een oude kastanjedrogerij uit 1246, waaraan het domein ook zijn naam ontleende, en gelegen naast de 12de eeuwse kapel "Madonna delle Grazie". De 6 hectare van het domein werden aangeplant met sangiovese op zeezandbodem rijk aan mineralen. Iedere wijnstok beschikt over maar liefst 3,6m² om de ontwikkeling van zijn wortels maximaal te bevorderen. De wijnbouw verloopt natuurlijk met lage rendementen, gebaseerd op een minimalistische en traditionele interventie, zonder pesticiden of herbiciden. De prachtige Brunello's van Il Marroneto worden gemaakt volgens de traditionele methode, in grote eiken vaten uit Slavonië en Allier. Het zijn elegante, edele en buitengewoon intense wijnen rijk aan aroma's. Bijzonder emotionele wijnen. De Iacopo heeft een fluweelzachte textuur met verfijnde aroma's van wilde bessen en bloedappelsien. De wijn onthult ziltige mineralen en specerijen, die perfect in balans zijn met de levendige zuurgraad. Levendig en elegant in de mond, met knapperige tannines die de structuur benadrukken. Een wijn die met recht de titel 'Baby Brunello' verdient.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Montalcino - noordelijk georiënteerd - bodem: zeezand, mineraal - 400m hoogte.
Vinificatie	Vinificatie in roestvrijstalen vaten met continue ontbinding tijdens de eerste twee dagen. De temperatuur stijgt tot 33-34 graden in 5-6 uur. De fermentatie duurt ongeveer 20/22 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in grote vaten van 25 hl.
Analytisch	Droogextract: 30,61 g/l - totale zuurgraad: 5,85 g/l - restsuikers: 0,90 g/l - sulfieten: 50 mg/l - pH: 3,35





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)