LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Sipuò 9,5
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Belisario
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Druivensoorten	65% verdicchio, 35% ritos
Alcoholpercentage	9,50% vol
Omschrijving	Het domein Belisario ontstond in 1971 als een coöperatieve wijnproducent. De wijngaarden zijn tegenwoordig uitgestrekt over 300 hectare in de Alta Valle Esina. Sinds 2002 heeft het domein voor 24 hectare wijngaarden een certificaat van biologische wijnbouw. L'Alta Valle Esina heeft een continentaal klimaat met aanvoer van koele lucht uit de Apennijnen en grote temperatuurwisselingen, maar voldoende zon en hoge temperaturen. Dit zorgt voor een overvloed aan aroma's, het behoud van de aciditeit, een beperkte opbrengst en een volledige rijpheid van de druiven. De verdicchio's van Belisario zijn zowel typisch als uniek. Ze hebben hun eigen stijl en volgen geen enkele smaaktendens. Naast de uitzonderlijke mix van bodem, klimaat en natuur kan het domein bovendien rekenen op hooggekwalificeerd personeel dat gebruikmaakt van spitstechnologie. Precies uit dat evenwicht ontstaan de wijnen van Belisario. De topwijn van het huis is de cuvée ‘Cambrugiano’, een intense Verdicchio di Matelica Riserva die gedeeltelijk in Franse barriques rijpt. Le Sipuò heeft een heldere strogele kleur met een groene schijn. In de neus delicate aroma’s van wit fruit zoals appel en peer, aangevuld met subtiele florale tonen. In de mond is hij licht en levendig, met een verfrissende zuurtegraad en een zuivere afdronk. Een lichte wijn die je zonder schuldgevoel tot de laatste druppel opdrinkt.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in de gemeente Matelica, contrada San Venanzo, op 450 m hoogte.
Opbrengst	8,5 t/ha.
Oogst	September.
Vinificatie	Klaring van het most via flotatie. Fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C.
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	4 maanden in inox vaten.
Productie	Totale zuurtegraad: 8 g/l - pH: 3,3



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)