LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Spoletino |
| **Jaartal** | 2025 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2031 |
| **Producent** | Cantina Fratelli Pardi |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, heel mineraal, een subtiel zuurtje |
| **Appellatie** | DOC Spoleto |
| **Druivensoorten** | 100% trebbiano spoletino |
| **Alcoholpercentage** | 13,00% vol |
| **Omschrijving** | Na een periode van inactiviteit bliezen de achterkleinkinderen van de oprichters – Francesco, Gianluca Rio en Alberto Mario – in 2002 de familietraditie nieuw leven in. Met de steun van hun ouders, Agostino en Alberto, restaureerden ze het historische pand en brachten ze de kelder van hun voorouders weer tot leven. Vandaag zetten Gianluca Rio en Alberto Mario het domein met passie verder en houden ze de eeuwenoude band tussen de familie Pardi en de wijnbouw in ere.<br><br>Door de jaren heen heeft Cantina Fratelli Pardi haar aanpak verfijnd door de percelen zorgvuldig te selecteren en te onderscheiden op basis van de bodemstructuur, die varieert van klei, leem en zand tot steenachtige elementen. Deze aandacht voor de unieke kenmerken van elk terroir resulteert in wijnen met finesse en souplesse, als elegant alternatief voor de krachtigere stijlen uit de regio.<br><br>Naast de klassiekers Montefalco en Sagrantino speelt ook Trebbiano Spoletino een sleutelrol binnen het assortiment.<br><br>De Spoletino heeft een strogele kleur met groenige reflecties. In de neus komen delicate aroma's van rijp fruit, citrus en vuursteen naar voren. In de mond is hij vol, omhullend en romig, met een mooie persistentie en een strakke finale die wijst op een veelbelovende evolutie. |
| **Serveren bij** | schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus |
| **Oorsprong** | De wijngaarden liggen op een hoogte van 220 meter boven zeeniveau en profiteren van een oost-zuidoostelijke blootstelling. De bodem is sedimentair en kleihoudend. |
| **Opbrengst** | 4.000 wijnstokken/ha. |
| **Oogst** | Oktober. |
| **Vinificatie** | Fermentatie bij een constante temperatuur van 18°C. |
| **Opvoeding** | 8 maanden sur lie. De gebottelde wijn rijpt minimaal negen maanden in de kelder. |







**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)