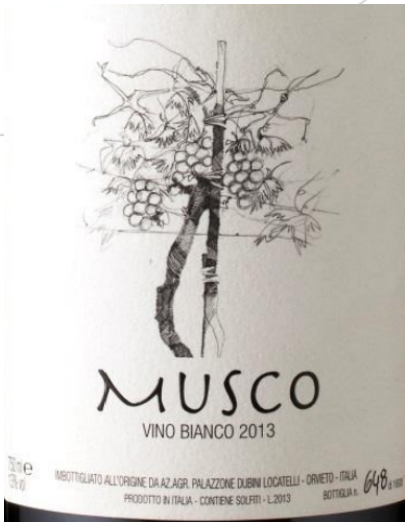
LICATA
ARTIKELFICHE

Naam	Umbria Bianco Musco
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Palazzone
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Umbria
Druivensoorten	20% malvasia, 50% procanico, 30% verdello
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	In 1969 kochten Angelo Dubini en zijn echtgenote dit wijndomein, dat toen al Palazzone heette. In de daaropvolgende jaren werden steeds nieuwe wijngaarden bij aangeplant. In 1982 maakten de zonen Giovanni en Lodovico voor de eerste maal wijn van de oogst. Genieten van de wijnen en van de fenomenale lokale keuken kan in het mooie gastenverblijf van Palazzone, met een goed zicht op de wijngaarden, de vallei en de adembenemende stad Orvieto, die bovenop een bergflank ligt. Voor de productie van de witte DOC's Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' en 'Terre Vineate' gebruikt men verschillende autochtone druivensoorten zoals procanico (trebbiano toscano), grechetto en verdello. De IGP's zijn een speelse blend 'Dubini Bianco' van alle lokale variëteiten die voorhanden zijn en een houtgerijpte viognier. De Musco heeft een diepe heldere gouden kleur. Hij heeft een fascinerende en complexe neus van rijp geel fruit, amandel, gekonfijte en gedroogde citrus, kastanjehoning, en tonen van kruiden die de frisheid geven die we in de mond vinden. De smaak is gestructureerd en zijdezacht, met een lange zure en licht pittige afdronk.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, vegetarische schotels, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Wijngaarden gelegen op 350m boven zeeniveau. Oostelijke expositie. Bodem met sedimentaire klei.
Opbrengst	60 q/ha
Oogst	Handgeplukt.
Vinificatie	De most wordt met de schillen 4/6 dagen gemacereerd in open kastanjehouten vaten zonder ponsen. De persing gebeurt met behulp van een oude pers. De gisting met natuurlijke gisten vindt spontaan plaats in kastanjehouten vaten gedurende 1/2 maand.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	1 jaar in kastanjehouten vaten, 8 maanden in glazen containers.
Productie	1.600 flessen





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)