LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Ventis Cabernet Franc Riserva
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% cabernet franc
Alcoholpercentage	14,00% vol



Omschrijving

Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer.

De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct.

De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinifieerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen.



De Ventis Cabernet Franc Riserva charmeert met een kruidig en gelaagd aromaprofiel, verfijnd door subtiele accenten van rood fruit. Frisse toetsen van munt en jeneverbes vloeien harmonieus samen met nuances van peper, zoethout en rode bessen, wat de wijn zijn uitgesproken alpiene karakter geeft. In de mond presenteert hij zich fris en precies, gedragen door levendige zuren en zijdezachte tannines die zorgen voor spanning, elegantie en een opvallende drinkbaarheid.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen op 250–350 m hoogte, met een zuidoostelijke expositie, op heuvels en steile hellingen. Zand- en grindrijke bodems met een hoog gehalte aan dolomiet.
Opbrengst	50 hl/ha
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde fermentatie in inox tanks.
Opvoeding	12 maanden in barriques, gevolgd door een korte rijping in betonnen vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,0 g/l - restsuikers: 1,5 g/l

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)