LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Verjan
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Nikolas Juretic
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, heel mineraal, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Venezia Giulia
Druivensoorten	15% chardonnay, 70% pinot grigio, 15% malvasia istriana
Alcoholpercentage	13,00% vol



Omschrijving

De wijngaard strekt zich uit over zo'n twee hectare en bestaat uit stokken van meer dan 50 jaar oud. De wijnstokken worden geteeld volgens biologische landbouwprincipes en permacultuur. Je vindt er voornamelijk inheemse druivensoorten zoals Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit en een klein beetje Pinot Blanc, evenals Pinot Grigio en Chardonnay in de wijngaarden van San Floriano.

De teelt volgt de traditionele dubbele Guyot-methode. De dichtheid van de stokken is laag, tussen de 2.500 en 3.500 per hectare, en in de zomer groeien de planten vrij: alle bladeren blijven behouden om de druiven tegen de zon te beschermen. Het gras wordt zelden gemaaid om de zaadproductie te stimuleren en de biodiversiteit van planten en insecten te bevorderen. De percelen liggen dicht bij of aan de rand van een bos, wat de biodiversiteit van planten- en diersoorten ten goede komt.



De druiven worden halverwege september, op het hoogtepunt van hun rijpheid, met de hand geoogst. Zo kunnen ze vers en zorgvuldig geselecteerd naar de kelder worden gebracht. De druiven blijven geheel, zonder ontsteeling, en de schilweking is essentieel voor de spontane fermentatie en de extractie van stoffen die de wijnen hun unieke karakter geven. Na enkele dagen maceratie en het begin van de fermentatie worden de druiven geperst en het most overgebracht naar houten vaten of betonnen cuves. Na een lange rijping sur lie worden de wijnen gebotteld zonder filtratie en met minimale sulfieten. Dankzij deze eenvoudige, maar doordachte werkwijzen kunnen de wijnen langdurig rijpen in de fles. De wijnen van Nikolas Juretic hebben dan ook enkele jaren nodig om hun volledige potentieel te bereiken.

Le Verjan heeft een goud- tot koperkleur, met een expressieve neus van rijpe gele vruchten, citruszeste, zachte specerijen en gedroogde bloemen. In de mond is hij vol, met een lichte tanninestructuur en een mooie zilte afdronk. De balans is verfijnd, met een perfecte combinatie van aromatische intensiteit en drinkbaarheid, zonder zwaar te worden.

Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, krachtige of belegen kaas, Umami
Oorsprong	San Floriano del Collio - wijngaard aangeplant tussen 1960 en 1970.
Oogst	Eerste helft van september.
Vinificatie	De druiven worden met de hand geoogst. Ze ondergaan een foulage met de voeten, zonder ontsteeling, en macereren in betonnen cuves. De fermentatie start spontaan en de maceratie duurt ongeveer 7 dagen. Na de persing gaat de fermentatie verder en rijpt de wijn in betonnen cuves, roestvrijstalen vaten en oude houten vaten gedurende 11 maanden. Na de botteling, met een minimale toevoeging van SO2, rust de wijn nog 6 maanden op de fles voordat hij op de markt komt.
Flesafsluiting	diam

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)