LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Vermentino Codice V
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Belguardo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, subtiel mineraal
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% vermentino
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Dit mooie domein aan de Thyrreense kust behoort sinds de jaren negentig toe aan de familie Mazzei, die ook eigenaar zijn van Castello di Fonterutoli in Chianti Classicogebied. Belguardo strekt zich uit over maar liefst 70 hectare, waarvan 34 hectare zijn aangeplant met wijngaarden. Dat de Mazzeifamilie het ook in de zuidelijke Maremmaregio serieus meent, mag blijken uit het feit dat ze in 2012 een volledig nieuwe wijnkelder hebben laten optrekken met de modernste snufjes. In totaal worden er zes wijnen gemaakt. De twee witte wijnen zijn pure vermentino's, de rosato is een sangiovese-syrahblend en dan volgen er drie rode wijnen. De eerste (‘Serrata di Belguardo’) is een IGP Maremma Toscana op basis van sangiovese en alicante, de tweede (‘Bronzone’) is een DOCG Morellino di Scansano Riserva op basis van sangiovese en de topwijn ‘Tenuta Belguardo’ is een heel krachtige blend van cabernet sauvignon (90%) en cabernet franc (10%). De Codice V heeft een mooie heldergele kleur en aroma's van exotisch fruit, met een toets van amandel en honing. Een zeer smaakvolle wijn met een prachtige mineraliteit. Elegante structuur en een mooi karakter. De finale is zeer aangenaam door de lichte bittere toets die typisch is voor dit druivenras.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Montebottigli (Grosetto), diverse wijngaarden gelegen op een hoogte tussen 70 en 130m met zuid zuidwestelijke ligging.
Opbrengst	6.600 planten/ha
Oogst	Handgeplukt, begin september.
Vinificatie	Fermentatie aan lage temperatuur (15°C).
Opvoeding	4 maanden in Franse barriques van 2de en 3de passage.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,29 g/l
Productie	13.000 flessen
Recensentscores	Falstaff: 92



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)