LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Waldo
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Nikolas Juretic
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, prominente zuren
Appellatie	IGT Venezia Giulia
Druivensoorten	34% tocai friulano, 33% ribolla gialla, 33% 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. Waldo heeft aroma's van witte bloemen, peer, rijpe citrusvruchten en een mooie ziltige toets. De mond is strak, vol, met een frisse en licht bittere afdronk, typisch voor de Ribolla. Een verfijnde, levendige wijn die de natuurlijke elegantie van de Collio belichaamt.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijnvelden in Pradis en Bosc di Sot - Geplant tussen 1940 en 1960 - Op heuvels en omgeven door bossen en fruitbomen.
Vinificatie	De druiven worden met de hand geplukt in kleine kistjes wanneer ze optimaal rijp zijn. De verschillende druivensoorten in dezelfde wijngaard worden gelijktijdig geoogst. Ze worden met de voeten geperst, zonder ontsteelen, en de maceratie gebeurt in betonnen cuves. De fermentatie start spontaan en duurt ongeveer 7 dagen. Na de persing wordt de wijn overgebracht naar eiken vaten, waar de fermentatie verdergaat en de wijn 11 maanden rijpt. Na de botteling, met een minimale toevoeging van SO2, rust de wijn nog 6 maanden voordat hij te koop wordt aangeboden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	11 maanden in eikenhouten vaten.



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)