LICATA
WIJNFICHE



Naam	Franciacorta Brut
Producent	Ronco Calino
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, parelend, strak
Appellatie	DOCG Franciacorta
Druivensoorten	80% chardonnay, 20% pinot nero
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Toen Paolo Radici, een industrieel uit Bergamo, in 1996 een buitenverblijf zocht, vermoedde hij nog niet dat dit het begin zou betekenen van een succesvol wijnavontuur. In Erbusco, middenin de Franciacorta-appellatie, vond hij zijn droomlocatie. Inmiddels is zijn avontuur uitgegroeid tot een succesverhaal met tien hectare wijngaarden, een talentrijk team en een output van circa 80.000 flessen per jaar. Enerzijds worden er vijf Franciacorta-schuimwijnen gemaakt, waarvan er drie 24 maanden sur lie rijpen (de Brut, de chardonnaycuvée 'Satèn' en de 'Rosé'), de Nature 30 maanden en de Millesimato maar liefst 36 maanden. Daarnaast worden er ook drie stille wijnen gemaakt: de zeldzame pinot noir 'L'Arturo' (als IGT gecommercialiseerd) en twee Curtefranca's: 'Ponènt', een blend van cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot en ten slotte de 'Léant', een fruitige chardonnay. De Franciacorta Brut heeft een strogele kleur en een fijne pareling.Het boeket bestaat vooral uit rijp fruit, biscuit en mineraliteit. Volle en sappige smaak. Lange afdronk.
Oorsprong	Cazzago S. Martino, verschillende wijngaarden met westelijke en zuid-westelijke ligging
Opbrengst	50-60 HL/ha
Oogst	handmatige oogst, begin september
Vinificatie	zachte persing en fermentatie in inox tanks aan een gecontroleerde temperatuur van 15-16°C, een klein gedeelte fermenteert in Franse barriques, traditionele methode, gedurende 30 maanden
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	op fles volgens de traditionele methode
Analytisch	Alc.:13,00 % Vol. - 8 Gr/L.
Productie	40.000 flessen 0,75

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30