LICATA
WIJNFICHE



Naam	Franciacorta Satèn
Producent	Ronco Calino
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren, parelend, strak
Appellatie	DOCG Franciacorta
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Satèn Franciacorta heeft eens strogele kleur met groene schittering. Fijne continue pareling. Aroma's van rijp fruit met lichtvegetale impressies (gras en salie), broodkruim. Goede structuur met frisse zuren en minerale tonen.
Oorsprong	Cazzago S. Martino, verschillende wijngaarden met oostelijke en zuid-oostelijke ligging
Opbrengst	50-60 hl/hec
Oogst	handmatige oogst, begin september
Vinificatie	zachte persing en fermentatie in inox tanks aan een gecontrolleerde temperatuur van 15-16°C, een klein gedeelte fermenteerd in Franse barriques, traditionele methode, gedurende 30 maanden
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	op fles volgens de champenoise methode
Analytisch	12,5% Vol. - 8 Gr/L.
Productie	9.000

+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