LICATA
WIJNFICHE

Naam	Recioto della Valpolicella
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	vol, medium-intens, zoet
Appellatie	DOCG Recioto della Valpolicella
Druivensoorten	70% corvina, 30% rondinella
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. De Recioto della Valpolicella betovert meteen met zijn originele geur van zoet blauw en rood fruit, leer, chocolade en iets kruidigs. Verwacht u qua smaak ook aan geconcentreerd zoet rijp blauw en zwart fruit, met voldoende frisheid dankzij de mooie zuren. Dit is het bewijs dat een zoete wijn toch hip en sexy kan zijn!
Serveren bij	wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	De druiven voor deze wijn worden aangekocht bij verschillende druiventelers in en rond Valpolicella. Deze wijngaarden liggen gemiddeld op 240 meter hoogte en zijn bijna allemaal zuidoostelijk georiënteerd. Ze zijn aangeplant volgens het lokaal traditionele pergolasysteem en hebben een klei- en kalkachtige ondergrond. De wijnstokken zijn gemiddeld 26 jaar oud en zijn aangeplant met een densiteit van 3.000 stokken per hectare.
Opbrengst	Ons helaas niet bekend.
Oogst	Manuele oogst in de tweede helft van september.
Vinificatie	Na de oogst drogen de druiven gedurende 120 dagen in geventileerde ruimtes waardoor de druiven 50 % van hun gewicht verliezen. Begin februari worden de druiventrossen ontrist en zacht gekneusd. Nadien volgt de alcoholische gisting in inox tanks aan een temperatuur die varieert van 8 °C tot 22 °C en dit gedurende 22 à 24 dagen. De gisting wordt gestopt vooraleer alle suikers zijn omgezet in alcohol om zo restsuiker te garanderen.
Opvoeding	Na de gisting rust de wijn eerst 5 maanden verder in de inox tank. Daarna rijpt hij 15 maanden in grote eiken tonnen (minstens 500 liter) en ten slotte nog 6 maanden in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.
Analytisch	13,40 % alc. vol. - residuele suikers: 130,40 gram/liter - pH: 3,55
Productie	Ons helaas niet bekend.