LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vigna Seré
Jaartal	2004
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Dal Forno
Appellatie	IGP Veneto
Druivensoorten	55% corvina, 10% oseleta, 15% rondinella, 20% croatina
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Romano Dal Forno wordt tot de absolute topdomeinen van Italië gerekend. Dal Forno staat voor perfectie en dat al sinds 1983, het eerste jaar waarin zijn wijnen op de markt kwamen. Het belangrijkste verschil met de traditionele producenten, die van oudsher een drogere wijnstijl produceerden, lag erin te werken met op fysiologische rijpheid geplukt fruit met een hoger suikergehalte en minder zuren. De wijze waarop de druiven door middel van ventilatoren worden ingedroogd en ook de details van de houtrijping dragen bij tot de zelden geziene kwaliteit. Bij Dal Forno wordt ook in verschillende fasen geoogst, uiteraard 100% handmatig. Op het wijngoed worden alle druiventrossen dan nog eens stuk voor stuk gecontroleerd, hieruit worden alleen de beste druiven geselecteerd voor de twee wijnen Valpolicella Superiore en Amarone della Valpolicella. De opvolging is trouwens al gegarandeerd met de drie zonen Marco, Luca en Michele, die bij elke stap actief betrokken zijn. De Vigna Seré is een weelderig zoete wijn met een zijdezachte, romige smaak, impressies van chocolade en teer fruit zoals aardbei en kers. De goede tanninestructuur geeft de wijn een aangenaam mondgevoel en veel raffinement met uitgebalanceerde zuren. De finale is overweldigend.
Serveren bij	wijn om van te genieten na de maaltijd, desserts op basis van chocolade
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Seré, verschillende liggingen op 320m boven de zeespiegel, de aarde is rijk en bestaat vooral uit
Oogst	oktober
Vinificatie	na de oogst drogen de druiven gedurende 5 à 6 maanden, de fermentatie heeft plaats onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden aan een temperatuur van 24-25°C, maceratie gedurende 2 dagen, malolactische in barriques gedurende 2 à 3 maanden.
Opvoeding	2 jaar in barriques
Analytisch	Alc. 14,00% vol
Productie	afhankelijk van het oogstjaar





+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