LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ice bag Blue 1 bottle
Producent	Licata Vini

+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

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Rosé di Casanova
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Casanova della Spinetta
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	50% prugnolo gentile, 50% sangiovese
Omschrijving	Uitleg geven over een blitscarrière in de wijnwereld kan moeilijk beter omschreven worden dan door de historiek van Giuseppe Rivetti te overlopen. in 1977 komt hij terug uit Argentinië naar zijn vaderland, koopt wijngaarden in Castagnole lanze en maakt er een jaar later zijn eerste Moscato d'Asti. Drie decennia later is de bouw van het derde wijnbedrijf net af, twee in Piemonte en deze in Toscane. In nog geen dertig jaar veroverde de familie de harten van veeleisende wijnliefhebbers, met diverse wijnstijlen en druiven als basis. Ondertussen is de hele Rivetti familie betrokken, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, marco en Giovanna. Het laatste project is het Toscaanse "Casanova della Spinetta" nabij Pisa. Hier produceren wijnen op basis van sangiovese met Piemontese know-how. De Rosé Casanova heeft de typische zalmroze kleur van de Rosé's uit de Provence. In de neus vinden we perzik en bloemen met een vleugje mineraliteit. De smaak is rijk en vol met veel fraicheur. Aangename afdronk met tikkeltje ziltigheid.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels
Oorsprong	Wijngaarden gesitueerd in Casanova, zanderige bodem, 17 oud, 300m hoogte, 20ha, zuidgeoriënteerd
Opbrengst	4.000 flessen/ha
Oogst	begin september
Vinificatie	1 uur contact met de schil. Daarna volgt de alcoholische gisting gedurende 15 dagen aan een constante temperatuur van 18 ° C. De wijn rust 3 maanden in inoxen vaten. De wijn is 4 maanden na de oogst beschikbaar.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	-
Analytisch	Alc. 12,50% - Tot. Ac. 6.5 gr/l - Sucre 0 gr - pH 3.6
Productie	125.000 flessen

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grotte Sul Mare Rosato
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Carminucci
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Marche
Druivensoorten	100% sangiovese
Omschrijving	Het wijndomein werd in 1928 opgericht door Giovanni Carminucci en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. De huidige eigenaar is Piero Carminucci, zoon van de oprichter, die nu samen met zijn zoon Giovanni het bedrijf runt. De wijngaarden bestrijken samen 53 hectare in de gemeenten Offida, Ripatransone en Grottammare (waar het wijnhuis zelf is gelegen), dicht bij de Adriatische zee, in het hart van de Colli Ascolani, de historische zone van lokale DOC's: Rosso Piceno en Falerio. In de afgelopen jaren werden enkele slimme keuzes gemaakt om de kwaliteit van de druiven en wijnen sterk te verbeteren. Een hoge plantdichtheid per hectare en een groene oogst tonen de wil om kwaliteitsvolle producten te realiseren. En deze inspanningen van het domein om de terroir in alle wijnen tot uitdrukking te laten komen, werpen hun vruchten af. Verschillende erkenningen en certificaten doorheen de afgelopen jaren bevestigen en versterken het succes van deze keuzes. De wijnen van Carminucci worden gemaakt van de typische druivensoorten van het zuiden van de regio: Sangiovese en Montepulciano voor de rode wijnen en Trebbiano, Passerina en Pecorino voor de witte wijnen. Het gamma bestaat uit twee verschillende lijnen: Grotte Sul Mare en Naumakos. De eerste is een knipoog naar de terroir en een eerbetoon aan de – voor wijnbouw perfecte - heuvels van Grotte Sul Mare, waar zich ook de kelders bevinden. Deze wijnen zijn heel direct en lenen zich tot het meteen drinken ervan. De Naumakos-lijn biedt meer complexe wijnen, met toch nog heel wat charme. De Rosato Grotte Sul Mare heeft een licht roze kleur met violette reflecties. In de verleidelijke neus vinden we kersen en aardbeien. De frisse, fruitige smaak is fijn, harmonieus en blijft mooi aanhouden in de afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue
Oorsprong	Wijngaarden in Grottamare op 200-300m. hoogte, kleihoudende bodem
Opbrengst	4.500 stokken/ha - 120.000 liter/ha
Oogst	Manuele oogst 1e en 2e week van oktober
Vinificatie	Het sap blijft enkele dagen in contact met de schillen om zo de intense rosé-kleur en de delicate aroma's te bekomen. Vinificatie en rijping in inox.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc: 12,00% vol
Productie	13.000

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cirò Rosato
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Librandi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Ciro
Druivensoorten	100% gaglioppo
Omschrijving	Librandi is gevestigd in Cirò Marina, een stadje aan de Ionische kust van Calabrië. Dit gebied is gelegen tussen de zee en het Silagebergte, wat een optimaal verschil tussen de dag- en de nachttemperaturen met zich meebrengt. De druiven kunnen tijdens de volledige rijpingsperiode dus voldoende frisheid bewaren. De familie Librandi doet al vier generaties lang aan wijnbouw. In de jaren vijftig begon men met de botteling van wijn, vandaag staan Antonio en Nicodemi Librandi aan het roer. Hun indrukwekkende wijngaarden kan je terugvinden van de zee tot in het binnenland. Ze herbergen momenteel acht verschillende druivensoorten, met de inheemse gaglioppo als paradepaardje. In de wijngaarden van Strongoli, Rocca di Neto en Casabona worden meer internationale druivensoorten chardonnay, sauvignon en cabernet sauvignon verbouwd, om traditie en innovatie met elkaar te verbinden. Hun pure gaglioppo en magliocco dolce als hun pure mantonico bianco gelden als de beste van de regio. Hun ‘Gravello’ (blend van gaglioppo en cabernet sauvignon) staat algemeen bekend als de beste wijn van Calabrië. De Cirò Rosato heeft een dieproze kleur. Aangenaam boeket van rozen, kersen en kruiden. Zowel in de aanzet als in de verdere smaak vinden we pakken rood fruit met voldoende structuurspanning en frisse zuren. Lange, fruitige afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, vegetarische schotels, kruidige schotels, barbecue
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in Cirò, Cirò Marina en Crucoli met een ondergrond van voornamelijk klei en kalksteen - 5.000 stokken/ha
Opbrengst	65 hl/ha
Oogst	Vanaf de tweede helft van september tot begin oktober 2013.
Vinificatie	Eerst een zachte kneuzing van de druiven gevolgd door een korte schilweking waarna de lekwijn wordt afgetapt (rosé de saigné). Nadien volgt de alcoholische gisting in roestvrij stalen tanks met permanente temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	In roestvrije stalen tanks met ten slotte nog wat flesrijping alvorens de wijn op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13 % alc. vol.
Productie	400.000 flessen 0,75

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cerasuolo d'Abruzzo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano
Omschrijving	Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzen. De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld. De Cerasuolo heeft een dieproze kleur met paarse schijn. De aroma's zijn uitbundig en geuren naar bloesems, klein rood fruit en rijp citrusfruit. De aanzet is strak, intens fruitig met een droge smaak en een licht minerale afdronk. Maaltijd rosato.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Opbrengst	Opbrengst wijn/druiven: 60 %
Oogst	Eerste helft van oktober.
Vinificatie	De druiven ondergaan een koude schilweking gedurende 48 uren bij een temperatuur van 10°C. De alcoholische fermentatie vindt plaats in inox tanks bij een temperatuur van 16-17° C. Er is geen malolactische gisting.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Er volgt een korte flesrijping alvorens de wijn op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13% alc. vol.

LICATA
WIJNFICHE

Naam	Aglianico del Vulture Rosato 'Il Rogito'
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Cantine del Notaio
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Basilicata
Druivensoorten	100% aglianico
Omschrijving	Met een onmetelijke passie en een biodynamische spirit bouwt eigenaar Gerardo Giuratrabocchetti op de flanken van de uitgedoofde Vulture verder op de filosofie van zijn grootvader, naar wie hij is vernoemd en van wie hij de stiel van het wijnmaken heeft geërfd. Dat hij ook een diep respect koestert voor zijn vader blijkt uit het feit dat het domein in 1998 genoemd werd naar het beroep van deze laatste: de kelders van de notaris. In deze prachtige oude kelders van vulkanisch tufsteen in Rionero del Vulture wordt de plaatselijke aglianico getransformeerd in gedistingeerde DOC-wijnen. Het rode gamma gaat van de fruitige basiswijn ‘L’atto’ over ‘Il repertorio’ naar de complexe klassieker ‘La firma’ en de topcru ‘Il sigillo’. De meest fruitige interpretatie is de rosé ‘Il rogito’, terwijl er ook verrassende, volle witte wijnen worden gemaakt, onder meer van aglianico die in wit gevinifieerd wordt (zonder contact met de blauwe schilletjes). Moscato en malvasia vinden elkaar dan weer in de zoete wijn ‘L’autentica’. Ten slotte wordt er sinds enkele jaren ook een witte spumante millesimato gemaakt van aglianico: ‘La stipula’. De Rosato 'Il Rogito' heeft een lichtrode kleur. Hij geurt vooral naar aardbeien, snoepgoed en kruiden. Complexe, volle smaak waarin Oosterse specerijen overheersen.De afdronk is lang waarbij de zoete tannines de wijn een extra dimensie geven. Dit is een maaltijdrosé bij uitstek!
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, kruidige schotels, barbecue, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Rionero in Vulture
Opbrengst	-
Oogst	Midden oktober
Vinificatie	Na een korte maceratie van 2 dagen rijpt de wijn gedurende 12 maanden op Franse barriques van 3e passage. Hierna volgt nog een flesrijping van 4 maanden in de fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden op Franse barriques van 3e passage
Analytisch	Alc: 14,50% Vol.
Productie	35.000 flessen

LICATA
WIJNFICHE

Naam	RosesRoses
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Ottella
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Alto Mincio
Druivensoorten	0% corvina veronese, 0% lagrein, 0% rondinella
Omschrijving	Het wijndomein Ottella bevindt zich in de gemeente Peschiera Del Garda, aan de rand van het Gardameer in Veneto. De legende leert ons dat het domein zijn naam te danken heeft aan de geboorte van een achtling (ottella in het Italiaans) in het hart van de zone Lugana Classico in het jaar 1500. Het wapenschild van het domein toont 8 hoofden, wat de legende bevestigt. Volgens een tekst van de historicus Lamberto Paronetto uit het jaar 1900 zou Ottella aan het einde van 19de eeuw de enige Veronese producent van Luganawijnen geweest zijn. Het domein strekt zich tegenwoordig uit over 40 hectare wijngaarden, waarvan het merendeel aangeplant is met turbiana/trebbiano di lugana, de basisdruif voor de DOC Lugana. De familie Montresor, de historische en huidige eigenaars van het domein, behoren tot de meest gewaardeerde families in de wijnwereld. Zij staan immers aan de wieg van de Lugana-appellatie waarin zij gelegen zijn. Hun wijnen onderscheiden zich door een opmerkelijke finesse en bovendien een aromatische intensiteit en verfrissende mineraliteit. Ottella maakt 3 wijnen in verschillende stijlen en intensiteitsgraden. De Molceo is de topper van het domein. Deze wijn heeft de afgelopen vijf jaar telkens de allerhoogste onderscheiding behaald in de bekende wijngids 'Gambero Rosso'. Deze rosé is niet bepaald verlegen: de rode vruchten (framboos, aalbes) springen uit het glas recht uw neus in! Ook de smaak is intens maar aangenaam evenwichtig en het sappige rode fruit blijft lang nazinderen. Dit is écht wat we van een rosé verwachten, toch? Een super fruitduiveltje!
Serveren bij	aperitief, charcuterie, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels
Oorsprong	De wijngaarden zijn volledig eigendom van Ottella en gelegen in San Benedetto di Lugana en naburige gemeenten. De wijngaard is geleid en gesnoeid volgens de methode Cordone Speronato (= op horizontale draden worden twee armen voor altijd vastgemaakt, waarbij elk jaar de nieuwe scheuten worden gesnoeid). De bodem van deze wijngaard bevat veel witte klei.
Opbrengst	Ongeveer 9.000 kilogram fruit per hectare.
Oogst	Handmatige oogst eind september, begin oktober.
Vinificatie	De druiven worden eerst zacht gekneusd zodat het sap uit de druiven loopt. Dan ondergaat de wijndroesem (= pulp van schilletjes en sap) een koude schilweking aan 8 à 10 °C gedurende ongeveer 10 uur totdat het sap een ajuinrose kleur heeft. Daarna volgt de alcoholische gisting gedurende 14 à 18 dagen aan een constante temperatuur van 18 ° C. Dan wordt het sap afgetapt van de droesem om een malolactische omzetting te vermijden (= omzetting van het strakke appelzuur in het zachte melkzuur).
Opvoeding	De wijn rust kort even in de inox tanks en wordt dan meteen op de markt gezet.
Analytisch	12,00 % alc. vol.
Productie	40.000