LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Adrano |
| **Jaartal** | 2013 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2025 |
| **Producent** | Villa Medoro |
| **Wijnstijl** | medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane |
| **Druivensoorten** | 100% montepulciano d'abruzzo |
| **Alcohol percentage** | 14,50% vol |
| **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.<br><br>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.<br><br>De Adrano heeft een donker purperrode kleur. Complexe neus van rood fruit, vanille en leder. De smaak is vol, droog, mooi in balans, , hints van kersen. Verfijnd en complex, mooie zachte en lange afdronk. |
| **Serveren bij** | stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Wijngaarden gelegen bij Atri met een kleiachtige ondergrond die rijk aan kalk is |
| **Opbrengst** | 4.500 kg druiven/hectare - ratio wijn/druiven: 60 % |
| **Oogst** | Eind oktober |
| **Vinificatie** | De schilweking duurt 25 dagen. De alcoholische fermentatie gebeurt in inoxen vaten eveneens gedurende 25 dagen. Hierna gaat de wijn in Franse barriques waarin de malolactische gisting plaats vindt. |
| **Opvoeding** | De wijn rijpt 12 maanden in Franse barriques en daarna nog 18 maanden in de fles. |
| **Analytisch** | 14 % alc. vol. |
| **Productie** | 18.000 flessen |