LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Barbera del Monferrato Superiore |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2028 |
| **Producent** | Villa Sparina |
| **Wijnstijl** | licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOCG Barbera del Monferrato Superiore |
| **Druivensoorten** | 100% barbera |
| **Alcohol percentage** | 99,99% vol |
| **Omschrijving** | Villa Sparina, geleid door Massimo Moccagatta, eert al vele jaren de cortesedruif, een van de meest karaktervolle witte druiven uit Piëmonte. Het domein lag trouwens mee aan de basis van de promotie van de appellatie Gavi – gebaseerd op de cortesedruif – tot de felbegeerde DOCG-status. Het wijndomein zelf ligt iets ten noorden van Gavi, een woord dat zowel staat voor de (grote) appellatie als voor het dorp zelf, vandaar de mogelijke benaming Gavi di Gavi.<br><br>De wijn kan volgens de wet in stille of in frizzante- en spumanteversie gemaakt worden. Villa Sparina maakt ze allemaal, maar de stille wijn kent internationaal het meeste bijval. In dit bourgondisch getint klimaat weet men de wijn op een gelijkaardige manier uit te bouwen, maar met een duidelijk accent naar het natuurlijke fruit, met accenten van perzik en abrikoos.<br><br>De speciale cru ‘Monterotondo’ toont welke ultieme kwaliteiten cortese in Gavi kan behalen. Daarnaast toont het huis met hun twee Monferratowijnen dat ze ook bijzonder sterk zijn met barbera.<br><br>Wijnmaker Federico Curtaz profiteert van het koele klimaat om extra elegantie en fruitigheid in de wijnen mee te geven, waardoor ze perfect passen bij de eigentijdse gastronomie die je kunt ontdekken in hun toprestaurant ‘La Gallina’. Je kan ook blijven slapen op het domein (vandaar dat Villa Sparina een resort is). Hun gastenverblijf ‘L’Ostelliere’, boven de wijnkelders, biedt prachtige luxueuze kamers.<br><br>De robijnrode Barbera geurt aangenaam naar klein rood friszurig fruit (kersen en rode bessen). De rijke smaak is vooral fruitig en de soepele tannines maken deze wijn heel vlot drinkbaar en multi-inzetbaar. Genieten dus tot aan de fruitige afdronk! |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus |
| **Oorsprong** | Rivalta Bormida, Monferrato. Wijngaarden op een hoogte van 300 à 320 meter met een zuidwestelijke ligging. De bodem bestaat vooral uit klei en kalksteen en de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 25 jaar. De plantdichtheid is 4.500 wijnstokken per hectare. |
| **Opbrengst** | 5.000 kg druiven per hectare. |
| **Oogst** | Half oktober. |
| **Vinificatie** | Schilweking en verdere vinificatie gebeurt in inox tanks en duurt 2 weken. |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 80 % van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in Franse barriques. Het overige gedeelte rijpt in inoxen vaten. Ten slotte rijpt de wijn nog 12 maanden in de fles alvorens hij gecommercialiseerd wordt. |
| **Analytisch** | 14,00 % alc. vol. |
| **Productie** | 30.000 flessen van 0,75 liter |