LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva |
| **Jaartal** | 2014 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2023 |
| **Producent** | Panizzi |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOCG Chianti |
| **Druivensoorten** | cabernet sauvignon, merlot, 90% sangiovese |
| **Alcohol percentage** | 99,99% vol |
| **Omschrijving** | Giovanni Panizzi vestigde zijn wijndomein in 1979 op een steenworp verwijderd van de middeleeuwse stad San Gimignano met haar beroemde torens. Na enkele jaren van research en aanplant startte de commerciële productie in 1989. In 2005 werd het domein verkocht aan Luano Niccolai, wiens zoon Simone nu aan het roer staat. Er werden de laatste jaren enorm veel wijngaarden bijgekocht en de omvang groeide van 17 naar 70 hectare. Er werden ondertussen ook activiteiten ontplooid in Montalcino. De verschillende densiteiten van aanplanten, snoeimethodes, klonen en wortelstokken zijn duidelijke tekenen dat er aan de wijngaard veel belang gehecht wordt.<br><br>De kelders zijn uitgerust met roestvrijstalen tanks voor de productie van de frisse en fruitige DOCG Vernaccia di San Gimignano. De tweede Vernaccia di San Gimignano is de single vineyardwijn ‘Santa Margherita’, die vijf maanden op eiken barriques rijpt. De krachtigste Vernaccia di San Gimignano Riserva ondergaat een jaar houtlagering op Franse barriques. Eiken barriques worden ook gebruikt voor de rijping van de fruitige DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno.<br><br>De Chianti Colli Senesi heeft een kriekenrode kleur en een fruitig boeket van klein rood fruit en viooltjes. Medium structuur met soepele tannines en een fruitige afdronk. |
| **Serveren bij** | koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus |
| **Oorsprong** | San Gimignano |
| **Opbrengst** | - |
| **Oogst** | eind september, begin oktober |
| **Vinificatie** | klassieke fermentatie, maceratie gedurende 12 dagen, nadien volgt een rijping van 10 maanden in barriques |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 10 maanden in barriques |
| **Productie** | 20.000 flessen 0,75 |