LICATA
WIJNFICHE

Naam	Collio Vecchie Vigne
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Roncùs
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, heel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Collio
Druivensoorten	30% tocai friulano, 10% ribolla gialla, 60% malvasia istriana
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	De wijngaarden van Roncùs strekken zich uit over de heuvels van Capriva del Friuli, in het hart van Collio, op een totaal van 10ha. Het landgoed wordt meesterlijk gerund door Marco Perco, een ontzettend nauwgezette wijnmaker. De naam Roncùs komt van het woord ronco, een stuk heuvelachtig land dat losstaat van een bos en wordt gebruikt voor de teelt van wijnstokken. Het doel is om het gebied te promoten op basis van zijn inheemse druivensoorten en traditionele wijnbouw. In de kelder werkt Marco Perco aan het concept van zeer lange maceraties. De gisting gebeurt met inheemse gisten en gaat vooraf aan een lange rustperiode van de wijnmost in roestvrij staal of hout. De aroma's hebben daardoor de neiging zich te concentreren en zich beter te uiten. De wijnen hebben een sterk mineraal karakter, bijna zout, waarvan men denkt dat ze met de tijd meegroeien. De Vecchie Vigne heeft intense strogele kleur. Het boeket wordt gedomineerd door citrus en mineraliteit, In de mond komen dezelfde impressies terug, Mooie wijn met veel finesse en energie. Dit is Friuli op zijn best!
Serveren bij	visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaarden van meer dan 60 jaar oud gelegen in Capriva del Friuli, bodem met veel mergel
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	manuele oogst, eind september
Vinificatie	korte maceratie, spontane fermentatie met natuurlijke gisten aan een temperatuur van 22°C, nadien volgt de malolactische fermentatie
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in grote tonnen van 20hl, nadien rust de wijn gedurende 22 maanden in inox cuves 'sur lie'.
Analytisch	14,5%