LICATA
WIJNFICHE

Naam	Collio
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Roncùs
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Collio
Druivensoorten	40% pinot bianco, 20% sauvignon, 40% friulano
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 Collio heeft een strogele kleur, een delicate en licht aromatische geur. In de mond smaakt hij evenwichtig. hij heeft een vrij intense smaak met impressies van amandelen in de afdronk.
Serveren bij	charcuterie, terrines, vissoepen, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in de gemeente Capriva del Friuli
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Manuele oogst in september
Vinificatie	korte maceratie, spontane fermentatie met natuurlijke gisten aan een temperatuur van 22°C, nadien volgt de malolactische fermentatie
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	8 maanden in inox cuves
Analytisch	13,5%