LICATA
WIJNFICHE

Naam	Core Bianco
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2019
Producent	Montevetrano
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, niet kruidig, vrij mineraal
Appellatie	IGP Beneventano
Druivensoorten	50% fiano, 50% greco
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Dit domein, op zo'n 10 kilometer ten noordoosten van Salerno, is eigenlijk een buitenbeentje. Tot voor kort werd ook hier slechts een wijn, 'Montevetrano', geproduceerd. Deze krachtige doch verfijnde topper is wat atypisch, gelet op de blend van 60% cabernet sauvignon, 30% merlot en slechts 10% aglianico. Zijn internationaal karakter (denk aan een rijpe, smeuïge bordeaux) betekent echter geenszins een afbreuk aan zijn topkwaliteiten. Het fruit primeert ook op de houtlagering (12 tot 14 maanden winterslaap op vat), wat deze wijn van in zijn jeugd al bijzonder drinkbaar maakt. Kortom: bijzonder rijk, complex (heel mineralig) en intens, met tot slot een verbluffende afdronk. Met de jaargang 2011 werd een tweede wijn geïntroduceerd, die volledig losstaat van de eerste (dus geen tweede wijn à la bordeaux). De 'Core' is immers 100% aglianico en krijgt iets minder vatrijping (10 maanden). Ook hier dus voor ieder wat wils en in elk geval van de allerhoogste kwaliteit!
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Flesafsluiting	natuurkurk