LICATA
WIJNFICHE

Naam	Core
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Montevetrano
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Colli di Salerno
Druivensoorten	100% aglianico
Alcohol percentage	13,50% 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! De Core heeft een robijnrode kleur. In de neus krijgen we bosimpressies, violetjes, bramen en kersen. De mond is fijn en elegant, en geeft impressies van kaneel, vlierbessen en chocolade. Een erg breed smakenpallet dat constant in evolutie is.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaard gelegen te San Cipriano Picentino (Salerno) in het zuidoosten van Campanië. De wijngaarden met klei- en kalkbodem heeft een zuidwestelijke oriëntatie. De bodem is bovendien rijk aan keien.
Opbrengst	3.000 tot 3.500 stokken/ha.
Oogst	September-oktober
Vinificatie	Lange schilweking gevolgd door de alcoholische gisting in inox tanks. De wijn ondergaat ook een malolactische omzetting.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	10 maanden in nieuwe Franse barriques en daarna nog eens 4 maanden flesrijping alvorens de wijn gecommercialiseerd wordt.
Analytisch	Alc. 14% - pH 3,7 - Acidity 5,1 g/L - Dry extract 35,5 g/L
Productie	15.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 94