LICATA
WIJNFICHE

Naam	Friulano Collio
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Roncùs
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal
Appellatie	DOP Collio
Druivensoorten	100% 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 Friulano Collio heeft een intens goudgele kleur. In de neus herkennen we vooral bloemen, kamomille en rijpe perzikken. De smaak is breed en warm, met kruidige en mineraletoetsen. Lange nasmaak.
Serveren bij	vissoepen, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in de gemeente Capriva del Friuli
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	manueel, 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 (20hl), nadien 2 maanden in inox cuves
Analytisch	13,5%