LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grecante
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Arnaldo Caprai
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Colli Martani
Druivensoorten	100% grechetto bianco
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	In 1971 kocht Arnaldo Caprai, een zakenman uit de textielsector, het domein Val Di Maggio, net buiten Montefalco. Hij begon met nauwelijks 5 hectare wijngaard, maar raakte doordrongen van het enorme potentieel van de plaatselijke druivensoort sagrantino en kocht meer omliggend land. In 1988 nam zijn zoon Marco de leiding van het wijnhuis over en vanaf 1991 werden er grote bedragen geïnvesteerd in nieuwe wijngaarden, wetenschappelijk onderzoek en technologische vernieuwing. Nieuwe klonen van de sagrantino werden geïdentificeerd en zowel op het vlak van wijngaarden als van het wijnmaken werd er verder geëxperimenteerd. De moderne, in 1997 volledig gerenoveerde kelders zijn uitgerust met tanks in roestvrij staal en Sloveense en Franse eiken vaten. Momenteel is 90 hectare wijngaard in productie, waarmee vooral wijnen worden geproduceerd onder de vlag van de DOC's Montefalco en Colli Martani Grechetto en de DOCG Sagrantino di Montefalco. De sagrantinodruif krijgt 24 tot 26 maanden rijping op eiken vaten om het complexe karakter extra in de verf te zetten. De Sagrantino di Montefalco '25 anni' is de vaandeldrager van het huis. De wijn werd in 1993 gecreëerd naar aanleiding van het 25-jarig bestaan en blijft sindsdien hoge toppen scheren in de nationale en internationale wijnpers. De Grecante heeft een intense strogele kleur. De neus wordt gedomineerd door bloemen en witte pitvruchten. Zuivere smaak, goed in balans. Zachte afdronk.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Montefalco
Opbrengst	8000 kg/ha
Oogst	eind augustus, begin september, manueel
Vinificatie	zachte persing en fermentatie aan lage temperatuur
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	-
Analytisch	Alc: 13% vol. total acidty 5,48 g/l pH 3.07
Productie	40.000 flessen 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 90