LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grotte Sul Mare Rosso Piceno
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Carminucci
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Rosso Piceno
Druivensoorten	40% sangiovese, 60% montepulciano d'abruzzo
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Het wijndomein werd in 1928 opgericht door Giovanni Carminucci en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. De huidige eigenaar is Piero Carminucci, zoon van de oprichter, die nu samen met zijn zoon Giovanni het bedrijf runt. De wijngaarden bestrijken samen 53 hectare in de gemeenten Offida, Ripatransone en Grottammare (waar het wijnhuis zelf is gelegen), dicht bij de Adriatische zee, in het hart van de Colli Ascolani, de historische zone van lokale DOC's: Rosso Piceno en Falerio. In de afgelopen jaren werden enkele slimme keuzes gemaakt om de kwaliteit van de druiven en wijnen sterk te verbeteren. Een hoge plantdichtheid per hectare en een groene oogst tonen de wil om kwaliteitsvolle producten te realiseren. En deze inspanningen van het domein om de terroir in alle wijnen tot uitdrukking te laten komen, werpen hun vruchten af. Verschillende erkenningen en certificaten doorheen de afgelopen jaren bevestigen en versterken het succes van deze keuzes. De wijnen van Carminucci worden gemaakt van de typische druivensoorten van het zuiden van de regio: Sangiovese en Montepulciano voor de rode wijnen en Trebbiano, Passerina en Pecorino voor de witte wijnen. Het gamma bestaat uit twee verschillende lijnen: Grotte Sul Mare en Naumakos. De eerste is een knipoog naar de terroir en een eerbetoon aan de – voor wijnbouw perfecte - heuvels van Grotte Sul Mare, waar zich ook de kelders bevinden. Deze wijnen zijn heel direct en lenen zich tot het meteen drinken ervan. De Naumakos-lijn biedt meer complexe wijnen, met toch nog heel wat charme. De Rosso Piceno Grotte Sul Mare heeft een robijnrode kleur. De neus is fruitig en elegant met aroma's van kers. De smaak is soepel en vol van rijp fruit.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de Doc Rosso Piceno-zone op 250 tot 300m.hoogte. Kleihoudende bodem
Opbrengst	4.500 stokken/ha - 10.000l/ha
Oogst	handmatige oogst, 2e en 3 week van oktober
Vinificatie	Fermentatie en maceratie bij gecontrolleerde temperatuur. Verdere vinificatie en rijping op inoxen vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	3 maanden op inox
Analytisch	Alc: 13,00% vol