LICATA
WIJNFICHE

Naam	La Villa
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	60% barbera, 40% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	In het midden van de prachtige wijnheuvels net onder La Morra, en omringd door de Arborinawijngaard, ligt het wijndomein van Elio Altare, een van de grote en meest succesrijke rebellen van de Barolorevolutie in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Elio's vader Giovanni was een echte traditionalist die enkel met grote vaten werkte en Franse barriques verfoeide. Na enkele reizen naar Frankrijk in de jaren zeventig besloot Elio dat het roer op het familiedomein moest omgegooid worden. Het leidde tot een zware familieruzie tussen vader en zoon en Elio werd pas na het overlijden van zijn vader terug op het domein toegelaten. Van dan af schoot de kwaliteit van de wijnen de hoogte in. Als geen ander weet Elio de authenticiteit van de nebbiolo, barbera en dolcettodruiven te paren aan de wensen van de moderne wijnfanaat. Sterk gesteund door zijn gezin creëert hij elk jaar opnieuw wijnen met een extreem terroirgetypeerde textuur. De 'Arborina' is misschien wel zijn mooiste locatie én fles. Een wijn vol mannelijk karakter in zijn jeugd, maar tegelijkertijd met een finesse die met de jaren rijping de bovenhand krijgt. Ook zijn wijnen 'Larigi' en 'La Villa', gemaakt onder de Langhe-appellatie – en die dus niet tot de DOCG-status behoren – zijn subliem en verouderen erg goed. La Villa heeft een diepe granaatrode kleur. Rijpe pruimen, bosbessen, eucalyptus en rabarber domineren in de neus. Complexe en verfijnde smaak. Harmonieus, puur en met een lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba (Castelletto). De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 250-280m.en hebben een zuidoosteliijke expositie. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 35 jaar.
Opbrengst	3000 kg. per ha. (0,8 ha. in totaal)
Oogst	oktober.
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de rotorfermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 3-4 dagen. De wijn rijpt gedurende 18 maanden in nieuwe Franse barriques. Hierna rijpt de wijn 8 maanden in de fles. De vinificatie van beide druiven verloopt gescheiden. De wijn wordt geassembleerd net voor de botteling. De wijn wordt niet gefilterd!
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5 % vol
Productie	2.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni: 95 Robert Parker: 92