LICATA
WIJNFICHE

Naam	Le Cruste
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Puglia
Druivensoorten	100% nero di troia
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Alberto longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia. Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige ‘le Cruste’ (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc’e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers. Le Cruste heeft een intens robijnrode kleur met uitgesproken aroma's van wilde bessen, pruimen en kruiden. Volle wijn met veel diepgang en zachte tannines.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Lucera (San Severo), wijngaarden op 75m. hoogte met een kalkhoudende leembodem
Opbrengst	12.500 stokken per ha! 1,2 kg druiven per stok
Oogst	2e helft van oktober
Vinificatie	Na de lange maceratie volgt de fermentatie in temperatuurgecontrolleerde inoxen vaten. Hierna rijpt de wijn 12 maanden in Franse barriques en ten slotte nog 18 maanden in de fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden barriques
Analytisch	Alc: 13,50 % vol
Productie	15.000 - 18.000 flessen