LICATA
WIJNFICHE

Naam	L'Insieme
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Druivensoorten	20% barbera, 40% cabernet sauvignon, 10% dolcetto, 20% nebbiolo, 5% petit verdot, 5% syrah
Alcohol percentage	15,00% 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. De Insieme heeft een intense robijnrode kleur. De aroma's zijn complex met tabak, kersenconfituur, kruiden, cederhout in de neus. Volle smaak met krachtige tannines. Harmonieus en breed. Lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra. De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 250-280m. met diverse exposities. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 10-30 jaar.
Opbrengst	4000 kg. per ha (1,5 ha in totaal)
Oogst	september - oktober
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de Rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 3-5 dagen. De wijn rijpt gedurende 15-18 maanden in nieuwe Franse barriques. Hierna rijpt de wijn 8 maanden in de fles. De vinificatie van de druiven verloopt gescheiden. De wijn wordt geassembleerd net voor de botteling.
Opvoeding	15-18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc.:14.5% vol
Productie	400 flessen