LICATA
WIJNFICHE

Naam	Meone
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Meone
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Umbria
Druivensoorten	30% cabernet franc, 70% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	De Meone is een complexe, maar toch soepele wijn met aroma's van cassis, braambessen, frambozen, viooltjes en lichte toetsen van vanille, kaneel, koffie en zwarte peper. In de mond is er een mooi samenspel tussen het levendige karakter (fruit, soepele tannines) van de Sangiovese en de structuur (levendige zuurtjes en krachtige tannines) van de Cabernet Franc.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oogst	eind september, begin oktober
Vinificatie	de fermentatie en maceratie duurden ongeveer 14 dagen in betonnen cuves, de malolactisch gisting vond plaats in barriques, de rijping duurde ongeveer 12 maanden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in barriques
Analytisch	Alc.:14,00 % Vol. Total acidity 5.43 g/l net extract 33.00 pH 3.60
Productie	1.200 flessen