LICATA
WIJNFICHE

Naam	Montepulciano Molise
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Borgo Di Colloredo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Molise
Druivensoorten	100% montepulciano
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Aan het roer van Borgo di Colloredo staan de broers Di Giulio. Enrico neemt het wijnmaken voor zijn rekening, terwijl Pasquale toeziet op het werk in de wijngaard. De 80 hectare wijngaarden rond Campomarino zijn beplant met zowel lokale als internationale druivensoorten. Typisch voor de regio is de frisse witte DOC Falanghina del Molise, die wordt gemaakt van de gelijknamige variëteit, en een pure malvasia die op de markt verschijnt onder IGP-vlag. Het gamma rode wijnen begint met een fruitige sangiovese – een IGP –, gevolgd door een DOC Molise gemaakt van montepulciano, en wordt afgesloten met de krachtige DOC Biferno Rosso, een houtgerijpte blend van montepulciano (70-80%) en aglianico uit de beste percelen. De Montepulciano Molise heeft een diepe robijnrode kleur. Hij geurt vooral naar klein rood fruit. Rijpe en fruitige smaak. Soepele wijn die zich makkelijk laat drinken. Fruitige afdronk.
Serveren bij	vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue
Oorsprong	Campomarino. Wijngaarden op 100-120m. hoogte met kleihoudende bodem.
Opbrengst	14000 kg druiven per ha en 98 hl per ha. 4000 planten per ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Fermentatie in inox gedurende 15 dagen onder geceontrolleerde temperatuur van 25-30°C. De wijn rijpt hierna nog enkele maanden in inoxen vaten.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc: 13,00 % vol
Productie	46.000 flessen