LICATA
WIJNFICHE

Naam	Montevetrano Colli di Salerno
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Montevetrano
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, uitgesproken mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Colli di Salerno
Druivensoorten	60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% aglianico
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	Dit domein, op zo'n 10 kilometer ten noordoosten van Salerno, is eigenlijk een buitenbeentje. Tot voor kort werd ook hier slechts een wijn, 'Montevetrano', geproduceerd. Deze krachtige doch verfijnde topper is wat atypisch, gelet op de blend van 60% cabernet sauvignon, 30% merlot en slechts 10% aglianico. Zijn internationaal karakter (denk aan een rijpe, smeuïge bordeaux) betekent echter geenszins een afbreuk aan zijn topkwaliteiten. Het fruit primeert ook op de houtlagering (12 tot 14 maanden winterslaap op vat), wat deze wijn van in zijn jeugd al bijzonder drinkbaar maakt. Kortom: bijzonder rijk, complex (heel mineralig) en intens, met tot slot een verbluffende afdronk. Met de jaargang 2011 werd een tweede wijn geïntroduceerd, die volledig losstaat van de eerste (dus geen tweede wijn à la bordeaux). De 'Core' is immers 100% aglianico en krijgt iets minder vatrijping (10 maanden). Ook hier dus voor ieder wat wils en in elk geval van de allerhoogste kwaliteit! De Montevetrano heeft een diepe kleur. De aroma's van bosbessen, braambessen en bloemen zijn complex. Hij is mondvullend en krachtig, met veel diepte. In de smaak komen de mineraliteit en oosterse kruiden naar boven. Zeer complex en verfijnd. Top!
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	San Cipriano Picentino (Salerno) in het zuidoosten van Campanië. Wijngaarden met klei- en kalkbodem, met zuidwestelijke oriëntatie. De bodem is bovendien rijk aan keien.
Opbrengst	5.000 wijnstokken / hectare - 7.000 kilo fruit / hectare
Oogst	De oogst van merlot start tegen eind september, begin oktober. Hierna wordt de cabernet sauvignon geoogst en de aglianico als laatste.
Vinificatie	De schilweking duurt 18-20 dagen in inox tanks waarbij regelmatig omroeren van de druivenmost zorgt voor een maximale kleurextractie. De alcoholische gisting, die nooit boven de 30°C plaats heeft, gebeurt in dezelfde inox tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	10 maanden in Franse barriques (Allier-Never-Tronçais) waarvan de helft nieuw is en de andere helft 1 jaar oud.
Analytisch	Alc: 13% vol
Productie	30.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 91 Gambero Rosso: 3