LICATA
WIJNFICHE

Naam	Naumakos Rosso Piceno Superiore
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Carminucci
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Rosso Piceno
Druivensoorten	30% sangiovese, 70% montepulciano d'abruzzo
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Het wijndomein werd in 1928 opgericht door Giovanni Carminucci en is sindsdien steeds in familiale handen gebleven. De huidige eigenaar is Piero Carminucci, zoon van de oprichter, die nu samen met zijn zoon Giovanni het bedrijf runt. De wijngaarden bestrijken samen 53 hectare in de gemeenten Offida, Ripatransone en Grottammare (waar het wijnhuis zelf is gelegen), dicht bij de Adriatische zee, in het hart van de Colli Ascolani, de historische zone van lokale DOC's: Rosso Piceno en Falerio. In de afgelopen jaren werden enkele slimme keuzes gemaakt om de kwaliteit van de druiven en wijnen sterk te verbeteren. Een hoge plantdichtheid per hectare en een groene oogst tonen de wil om kwaliteitsvolle producten te realiseren. En deze inspanningen van het domein om de terroir in alle wijnen tot uitdrukking te laten komen, werpen hun vruchten af. Verschillende erkenningen en certificaten doorheen de afgelopen jaren bevestigen en versterken het succes van deze keuzes. De wijnen van Carminucci worden gemaakt van de typische druivensoorten van het zuiden van de regio: Sangiovese en Montepulciano voor de rode wijnen en Trebbiano, Passerina en Pecorino voor de witte wijnen. Het gamma bestaat uit twee verschillende lijnen: Grotte Sul Mare en Naumakos. De eerste is een knipoog naar de terroir en een eerbetoon aan de – voor wijnbouw perfecte - heuvels van Grotte Sul Mare, waar zich ook de kelders bevinden. Deze wijnen zijn heel direct en lenen zich tot het meteen drinken ervan. De Naumakos-lijn biedt meer complexe wijnen, met toch nog heel wat charme. De Rosso Piceno Superiore Naumakos heeft een intens donkerrode kleur. De neus is complex fruitig (pruim, kers, drop). De smaak is breed en evenwichtig. Combineert kracht en elegantie zeer goed en heeft een niet te onderschatten potentieel.
Serveren bij	barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de Doc Rosso Piceno-zone op 250 tot 300m.hoogte. Kleihoudende bodem
Opbrengst	4.500 stokken/ha - 8.500l/ha
Oogst	handmatig oogste, 2e en 3 week van oktober
Vinificatie	Fermentatie en maceratie bij gecontrolleerde temperatuur. De wijn rijpt 12 maanden op fouders van 400L.
Opvoeding	12 maanden op fouders van 400 l.
Analytisch	Alc: 14,00% vol
Productie	40.000