LICATA
WIJNFICHE

Naam	Orvieto classico 'Campo del Guardiano'
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Palazzone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Orvieto
Druivensoorten	drupeggio, 25% grechetto bianco, malvasia, 50% procanico, 15% verdello
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	In 1969 kochten Angelo Dubini en zijn echtgenote dit wijndomein, dat toen al Palazzone heette. In de daaropvolgende jaren werden steeds nieuwe wijngaarden bij aangeplant. In 1982 maakten de zonen Giovanni en Lodovico voor de eerste maal wijn van de oogst. Genieten van de wijnen en van de fenomenale lokale keuken kan in het mooie gastenverblijf van Palazzone, met een goed zicht op de wijngaarden, de vallei en de adembenemende stad Orvieto, die bovenop een bergflank ligt. Voor de productie van de witte DOC's Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' en 'Terre Vineate' gebruikt men verschillende autochtone druivensoorten zoals procanico (trebbiano toscano), grechetto en verdello. De IGP's zijn een speelse blend 'Dubini Bianco' van alle lokale variëteiten die voorhanden zijn en een houtgerijpte viognier. De Orvieto classico superiore Campo del Guardiano heeft een intense strogele kleur. Diepe neus van limoen, groene appel en veel mineraliteit. Opmerklijke structuur voor een Orvieto. Levendige en complexe fruitimpressies. Zachte afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, pluimwild
Oorsprong	Rocca Ripensa - Orvieto, De Campo del Guardiano-wijngaard ligt op 260m.hoogte en heeft een Oostelijke tot Noordoostelijke expositie. De ondergrond bestaat uit klei.
Opbrengst	40 HL/ha
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Na de zachte persing start de fermentatie in inoxen vaten bij een gecontrolleerde temperatuur van 20°C. Deze fermentatie duurt 20 dagen. Hierna rijpt de wijn in de fles gedurende 16-18 maanden in een ondergrondse grot bij een constante temperatuur van 14°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	-
Analytisch	Alc. 13,5% vol. total acidity: 5,8 g/l
Productie	8.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 92