LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pignoletto
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Fattoria Monticino Rosso
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, niet kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Colli d'Imola
Druivensoorten	100% pignoletto
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Fattoria Monticino Rosso is een familiaal wijnbedrijf, in 1965 gesticht door Antonio Zeoli. Nadat zijn zonen ook in de firma gestapt waren, werd het oorspronkelijke domein van 13 hectare in 1985 uitgebreid door de aankoop van het aangrenzende domein Monticino Rosso van 24 hectare, waarvan ook de naam ineens mee werd overgenomen. Het domein ligt in Dozza, in de heuvels van Imola, waar de productie van de sprankelende frizzante's uit Emilia overgaat in de stille wijnen van Romagna. Het domein Monticino Rosso omvat momenteel 37 hectare, waarvan 20 hectare wijngaarden. De andere 17 hectare bestaan uit diverse fruitgaarden. In 2000 werden de kelders volledig ondergebracht in het Monticino Rosso en uitgerust met een hypermoderne installatie. Een belangrijke koerswijziging naar meer kwaliteit werd ingezet met een totaalrespect voor terroir en klimaat en door het gebruik van de modernste technologie ter ondersteuning van de traditionele vinificatiemethodes. Het mag dan ook niet als een verrassing klinken dat er enkel met lokale druivenrassen gewerkt wordt: albana, pignoletto en sangiovese. Deze pignoletto zal u meteen verleiden door zijn delicate neus vol florale en fruitige toetsen. De zeer frisse smaak zit ook vol bloemetjes en bovendien zorgen de zuren en de mineraliteit voor een goed smaakevenwicht. Puur genieten zonder veel bla bla!
Serveren bij	aperitief, charcuterie, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden van de Podere Monticino Rosso en Podere Olmo in Piratello-Montecatone beplant met 15 jaar oude wijnstokken, waarvan de bodem bestaat uit zand en klei.
Opbrengst	5000 wijnstokken/hectare - 8000 kg fruit/hectare
Oogst	begin september
Vinificatie	Eerst een koude schilweking gevolgd door de alcoholische gisting in inox tanks met permanente temperatuurcontrole. Geen malolactische omzetting.
Opvoeding	Geen houtrijping maar de wijn rijpt wel nog eerst 2 maanden in de fles voordat hij op de markt komt.
Analytisch	12,50 % alc. vol.