LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Bianco
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Roncùs
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Venezia Giulia
Druivensoorten	100% pinot bianco
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	De wijngaarden van Roncùs strekken zich uit over de heuvels van Capriva del Friuli, in het hart van Collio, op een totaal van 10ha. Het landgoed wordt meesterlijk gerund door Marco Perco, een ontzettend nauwgezette wijnmaker. De naam Roncùs komt van het woord ronco, een stuk heuvelachtig land dat losstaat van een bos en wordt gebruikt voor de teelt van wijnstokken. Het doel is om het gebied te promoten op basis van zijn inheemse druivensoorten en traditionele wijnbouw. In de kelder werkt Marco Perco aan het concept van zeer lange maceraties. De gisting gebeurt met inheemse gisten en gaat vooraf aan een lange rustperiode van de wijnmost in roestvrij staal of hout. De aroma's hebben daardoor de neiging zich te concentreren en zich beter te uiten. De wijnen hebben een sterk mineraal karakter, bijna zout, waarvan men denkt dat ze met de tijd meegroeien. De Pinot Bianco heeft een intens strogele kleur en een boeket van jonagold appelen, noten en amandelen. Evenwichtige en rijke smaak, mooie structuur. Lange afdronk
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in gemeente Capriva del Friuli
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Manueel, eind september
Vinificatie	korte maceratie, spontane fermentatie met natuurlijke gisten aan een temperatuur van 22°C, nadien volgt de malolactische fermentatie
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in grote houten fsuten (20hl), nadien 6 maanden met gistcellen in inox cuves
Analytisch	14%