LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso del Soprano
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Palari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Sicilia
Druivensoorten	20% nerello cappuccio, 60% nerello mascalese, 15% nocera, 2% acitana
Alcohol percentage	14,50% vol
Omschrijving	Het domein Palari is de bekendste naam binnen de miniscule DOC Faro, die slechts 21 hectare aan wijngaarden bevat, verdeeld over 17 domeinen in het noordelijke puntje van Sicilië, in de buurt van Messina. In 1985 kocht Salvatore Geraci, eigenaar van Azienda Agricola Palari, een aantal wijngaarden op, met de ambitie om de naam Faro op de lijst van grote Italiaanse wijnen te plaatsen. Hij was en is nog steeds de herbronner van deze appellatie. Het domein strekt zich uit over 6 hectare en beschikt ook over 1,5 hectare in de DOC Faro. De rest valt onder de nieuwe DOC Sicilia. De wijnstokken worden los van elkaar (d.w.z. niet-geleid) aangeplant, op erg steile hellingen met een zuid/zuidoostelijke richting. De opbrengsten zijn laag en alles gebeurt handmatig. In de kelder maakt men gebruik van moderne technieken en de allerbeste Franse eiken vaten, hoewel men de laatste jaren minder nieuw hout gebruikt om het fruit zoveel mogelijk te laten spreken. In totaal worden drie wijnen geproduceerd, waarvan twee onder de overkoepelende DOC Sicilia – de instapwijn ‘Rosso del Soprano’ en het moderne vlaggenschip ‘Santa Nè’ – en één onder de DOC Faro. De Rosso del Soprano heeft een robijnrode kleur. De neus ontwikkelt eerst aroma's van kersen, eucalyptus en teer en hierna rozemarijn, sinaasappelzestes, bruine suiker en tabak. In de smaak een mooie aciditeit in evenwicht met het fruit en de fijne tanines die wel nog goed aanwezig zijn. Lange afdronk.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden in Santo Stefano Briga
Vinificatie	Traditionele wijnbereiding in roestvast stalen kuipen met temperatuurregeling. Traditionele rijping in inox temperatuurgecontrolleerde vaten. De wijn rijpt vervolgens 12 tot 18 maanden in houten vaten van Tronçais en Allier van 2de pas.
Opvoeding	12 tot 18 maanden in vaten van Tronçais en Allier van 2de pas.
Analytisch	Alc. 13%
Productie	50.000 flessen van 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93