LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montepulciano
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Valdipiatta
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Rosso di Montepulciano
Druivensoorten	15% canaiolo nero, 5% mammolo, 80% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Tenuta Valdipiatta ontstond al in het begin van de jaren 70 maar het was in 1989 dat Giulio Caporali het domein overkocht. Van 1997 tot 2002 werkte Guilio samen met zijn dochter Miriam, maar daarna gaf hij het dagelijkse beheer van het domein volledig in haar handen. Het domein werd door de jaren heen stelselmatig uitgebreid, en telt nu 30 hectare wijngaarden. Er wordt een Rosso di Montepulciano geproduceerd alsook twee wijnen die de vlag van Vino Nobile di Montepulciano mogen dragen. De topwijn van deze twee is de single vineyardwijn 'Vigna d'Alfiero', een complexe Vino Nobile van meer dan 30 jaar oude stokken. In de allerbeste jaren wordt er ook een Vino Nobile Riserva gemaakt. Voor diegenen die de regio ter plaatse graag willen ontdekken, biedt het domein ook een gezellige agriturismo aan. De robijnrode Rosso di Montepulciano is vooral fruitig in de neus (bessen en kersen) maar heeft ook iets kruidigs. De smaak is sappig en vlot met soepele tannines en frisse zuren. Dit is een evenwichtige allemansvriend voor bij de alledaagse keuken.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Deze wijn komt van diverse wijngaarden die verspreid liggen over het grondgebied van Montepulciano. De wijnstokken worden gesnoeid volgens de cordone speronato-methode.
Opbrengst	8.000 kg fruit per hectare
Oogst	eind september
Vinificatie	De alcoholische gisting gebeurt in temperatuur gecontroleerde inox tanks waarna de wijn ook een malolactische omzetting ondergaat in de inox tanks (= omzetting van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur).
Opvoeding	Na de malolactische omzetting gaat 20 % van de wijn in tweedejaars Franse barriques (eik van Allier) om 3 maanden te rijpen. De overige 80 % rijpt verder in de inox tanks. Ten slotte rijpt de wijn 3 maanden in fles alvorens gecommercialiseerd te worden.
Analytisch	13,5 % alc. vol.
Productie	20.000 flessen van 0,75 liter