LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Valtellina 'Téi'
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Sandro Fay
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, een fijne mineraliteit, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Valtellina Superiore
Druivensoorten	5% merlot, 90% nebbiolo, 5% local red varieties
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	In 1973 richtte Sandro Fay een klein familiedomein op in het noorden van Lombardije. Al gauw werden de activiteiten uitgebreid en nieuwe wijngaarden bijgekocht. Sinds 1998 staan ook kinderen Marco en Elena aan het roer. Deze familie hecht enorm veel belang aan het feit dat elke wijngaard andere eigenschappen heeft, daarom worden er verschillende cru's (single vineyards) geproduceerd. Anno 2014 bezit het wijndomein iets meer dan 14 hectare wijngaarden in Valtellina, waarvan het grootste deel met nebbiolo (plaatselijk chiavennasca genoemd) beplant is en in de subzone Valgella ligt. Deze wijngaarden liggen tussen 350 en 900 meter hoogte en zijn in prachtige terrassen aangelegd. De zanderige bodem verklaart de finesse en elegantie van de wijnen. Het gamma bestaat uit een Rosso di Valtellina (de basiswijn), vier prachtige Valtellina Superiore-wijnen en, ten slotte, nog een Sforzato di Valtellina, die met halfgedroogde nebbiolodruiven werd gemaakt. De Rosso di Valtellina heeft briljant robijnrode kleur en een neus van frisse aroma's van rood fruit en violetjes. De smaak is soepel en boordevol fruit. De afdronk is zuiver en fris.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Teglio, Zuidelijke expositie: Ondergrond: zand (70%), leem (20%), zure Ph-waarde.
Opbrengst	50 hl/ha
Oogst	2e helft van oktober
Vinificatie	Alcoholische fermetatie in inoxen vaten bij gecontrolleerde temperatuur. Malolactische fermentatie en rijping in inox.
Productie	20.000 flessen 0,75