LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sforzato di Valtellina 'Ronco del Picchio'
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Sandro Fay
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Sforzato di Valtellina
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Ronco del Picchio heeft een diep rode kleur. De neus is rijk en complex: rijpe druiven, rozen, cacao en lichte houttoets. De smaak is vol, rijk en eerder zwoel maar met behoud van frisheid en een elegante afdronk. Zeer aanwezige maar goed geïntegreerde tanines.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	De San Gervasio-wijngaard ligt in de gemeente Teglio op 700 meter hoogte met een Zuidelijke expositie. Ondergrond: zand (70%), leem (20%), zure Ph-waarde.
Opbrengst	35 hl/ha
Oogst	1e helft van oktober
Vinificatie	De druiven gaan in kisten waar ze tot midden december (2 maanden) drogen. Alcoholische fermentatie in inxone vaten gedurende 20 dagen met een maceratie van 10 dagen. Malolactische fermentatie en rijping in barriques
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in barriques
Analytisch	Alc: 15% vol