LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sommoclivo
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Torre San Quirico
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Ronchi Varesini
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Torre San Quirico is in 2000 ontstaan uit de passie van Alessio Fornasetti. Het landgoed is gelegen in Azzate, in de provincie Varese, niet ver van het meer met dezelfde naam. Het ligt aan de top van de morene heuvel van San Quirico (500 m boven de zeespiegel) en het gebouw, een architectonisch juweel van Vico Magistretti, kijkt uit over twee hectare wijngaarden beplant met Nebbiolo: de Sommoclivo. Het vroegere zomerhuis op het landgoed is nu verfraaid met een moderne kelder volgens de meest vooruitstrevende technologieën. Er staat slechts één kapitein aan het roer: Alessio Fornasetti, die in het begin van de jaren 2000 besloot de stad voor dit unieke project op te geven en zich opnieuw te begeven in de multiseculaire wijncultuur van een eerder - door de phylloxera - verwaarloosd terroir. Slechts één wijn in dit gamma: de Sommoclivo (Latijn voor 'op de top van de heuvel'), pittig doch geraffineerd en een bijzondere hommage aan de fantastische Nebbiolo. De Sommoclivo heeft een diepe, heldere robijnrode kleur. De neus ontwikkelt aroma's van zwarte bessen, kruiden en sinaasappelbloesem. Verfijnde smaak waarbij de zelfde aroma's terugkomen. Goede balans en complexe structuur. Een (zeer) grote wijn in wording !
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Azzate, op 500m hoogte, Zuid-Zuidwest georiënteerd. Poreus terrein met hoog zoutgehalte.
Oogst	22 oktober
Vinificatie	De druiven worden de avond van de oogst reeds ontrist en gekneusd waarna een koude maceratie volgt. Na toevoeging van de geselecteerde gisten start de fermentatie. Vervolgens gaat de wijn in nieuwe Franse barriques waarin ook de malolactische fermentatie zal plaats vinden. De wijn rust daarin nog 26 maanden alvorens ze nog 24 maanden in inox zal verder rijpen. Tot slot een flesrijping van 12 maanden voordat de wijn gecommercialiseerd wordt.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	26 maanden in houten vaten - 24 maanden in roestvrij stalen tanks - 12 maanden op fles
Analytisch	Alc. 14% vol
Productie	4.000 flessen 0,75