LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sommoclivo
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
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 en helderrode kleur. In de neus ontwikkelen zich vooral aromas van cassis, kruiden en oranjebloesem. Geraffineerd in de mond en een perfecte verlenging van deze aroma's. Complexe structuur en perfect in evenwicht. Een (heel) grote wijn in wording voor wie geduldig is.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Azzate, 500m hoogte, zuid-zuidwestelijke oriëntatie.
Oogst	6 oktober
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	26 maanden barriques - 24 maanden inox - 12 maanden op fles
Analytisch	Alc. 14% vol
Productie	4.000 flessen 0,75