LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Strade Insolia |
| **Jaartal** | 2017 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2022 |
| **Producent** | Antica Tenuta del Nanfro |
| **Wijnstijl** | licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGP Terre Siciliane |
| **Druivensoorten** | 100% inzolia |
| **Alcohol percentage** | 13,00% vol |
| **Omschrijving** | Op circa tachtig kilometer ten zuidwesten van Catania ligt het dorp Caltagirone, de thuishaven van Tenuta Nanfro. Dit wijndomein kwam pas in 1989 op de wijnkaart, nadat de broers Lo Certo het domein van hun vader erfden. Rond het domein liggen 37 hectare wijngaarden binnen de grenzen van de bekende appellatie Cerasuolo di Vittoria en 7 hectare olijfboomgaarden. Sinds 1998 gelden hier de strikte regels van de biologische landbouw, een duidelijk teken van het engagement van de broers.<br><br>De productie bedraagt vandaag zo'n 200.000 flessen. Men werkt bijna uitsluitend met lokale druivenrassen: nero d'avola en frappato voor de rode wijnen en insolia voor de witte wijnen. Alle wijnen worden gekenmerkt door een mooie finesse en een opmerkelijke aromatische expressie.<br><br>De Strade Insolia heeft een lichtgele kleur met groene schittering. De neus is aromatisch en geurt naar citrusfruit en bloemen. De smaak is mineraal, mediumvol en verfijnd. |
| **Serveren bij** | aperitief, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels |
| **Oorsprong** | Wijngaarden gelegen in Nanfro, op 400m hoogte. De bodem bestaat uit klei en zand |
| **Opbrengst** | 7000kg per hectare |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Oogst** | eerste 10 dagen van augustus |
| **Vinificatie** | Klassieke vinificatie in temperatuurgecontrolleerde inox cuves |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | inox cuves |