LICATA
WIJNFICHE

Naam	Val di Miez
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Roncùs
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	IGP Venezia Giulia
Druivensoorten	20% cabernet franc, 80% merlot
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	De wijngaarden van Roncùs strekken zich uit over de heuvels van Capriva del Friuli, in het hart van Collio, op een totaal van 10ha. Het landgoed wordt meesterlijk gerund door Marco Perco, een ontzettend nauwgezette wijnmaker. De naam Roncùs komt van het woord ronco, een stuk heuvelachtig land dat losstaat van een bos en wordt gebruikt voor de teelt van wijnstokken. Het doel is om het gebied te promoten op basis van zijn inheemse druivensoorten en traditionele wijnbouw. In de kelder werkt Marco Perco aan het concept van zeer lange maceraties. De gisting gebeurt met inheemse gisten en gaat vooraf aan een lange rustperiode van de wijnmost in roestvrij staal of hout. De aroma's hebben daardoor de neiging zich te concentreren en zich beter te uiten. De wijnen hebben een sterk mineraal karakter, bijna zout, waarvan men denkt dat ze met de tijd meegroeien. De Val di Mièz heeft een robijnrode kleur. Impressies van kruiden worden gevolgd door die van rijpe bosvruchten. De smaak is vol en rijk, volledig in evenwicht, de afdronk is vrij lang met dezelfde kruidige toetsen
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Verschillende wijngaarden in de gemeente Capriva del Friuli en Farra d'Isonzo
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	manueel, begin oktober
Vinificatie	ontristing en maceratie gedurende 10 dagen op schillen, spontane fermentatie met naturrlijke gisten aan een temperatuur van ongeveer 28°C, volledige malolactische fermentatie
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in tonnen van 5hl
Analytisch	13,5%