LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Valtellina Superiore 'Costa Bassa' |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2023 |
| **Producent** | Sandro Fay |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOCG Valtellina Superiore |
| **Druivensoorten** | 100% nebbiolo |
| **Alcohol percentage** | 13,00% 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.<br><br>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.<br><br>De Costa Bassa heeft een briljant rode kleur en fijn aroma's van rood fruit en bloemen. De smaak van bosvruchten is soepel en fris. De afdronk is lang en elegant met nobele tannines. |
| **Serveren bij** | gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild |
| **Oorsprong** | Gemeente Teglio op 450m. hoogte en een Zuidelijke expositie. Ondergrond van zand (70%) en leem (20%) met een zuurdere ph-waarde. |
| **Opbrengst** | 40 hl/ha |
| **Oogst** | tweede helft van oktober |
| **Vinificatie** | Alcoholische fermentatie in inoxen vaten gedurende 2 weken met een maceratie van 7 dagen. Malolactische fermentatie en rijping in grote fouders gedurende 12 maanden. |
| **Opvoeding** | 12 maanden in grote fouders |
| **Analytisch** | Alc. 13% |
| **Productie** | 6.000 flessen 0,75 |