LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valtellina Superiore 'Il Glicine'
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Sandro Fay
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Valtellina Superiore
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	13,50% 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. 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. Il Glicine heeft een briljant licht rode kleur met fijne aroma's van fruit, violetjes en gedroogde rozen. In de fijne smaak proeven we aarbeien en veenbessen ondersteund door elegante tanines.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Il Glicine bevindt zich in Sassell, op 470m. hoogte met een Zuidelijke oriëntatie in de gemeente Sondrio. Ondergrond: zand (70%), leem (20%), zure Ph-waarde.
Opbrengst	40 hl/ha
Oogst	2e helft van oktober
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in inoxen vaten gedurende 2 weken met een maceratie van 7 dagen. De malolactische fermenatie en rijping gebeurt in barriques gedurende 12 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	rijping in barriques gedurende 12 maanden
Analytisch	Alc. 13,50%
Recensentscores	Robert Parker: 92