LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valtellina Superiore Riserva 'Carteria'
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Sandro Fay
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Valtellina Superiore
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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. De Carteria heeft een briljant robijnrode kleur. In de neus vinden we rood fruit, rozen en kruiden. De smaak volgt de neus en is erg complex met zeer fijn tanines en een grote persoonlijkheid. Zeer mooie terroir-Nebbiolo.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De Carteria-wijngaard ligt in de Valgella-zone ten Oosten van de gemeente Teglio op 550m. hoogte met een Zuidelijke oriëntatie. 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	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in barriques
Analytisch	Alc: 13,50% vol.