LICATA
WIJNFICHE

Naam	Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Belisario
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
Druivensoorten	100% verdicchio
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Het domein Belisario ontstond in 1971 als een coöperatieve wijnproducent. De wijngaarden zijn tegenwoordig uitgestrekt over 300 hectare in de Alta Valle Esina. Sinds 2002 heeft het domein voor 24 hectare wijngaarden een certificaat van biologische wijnbouw. L'Alta Valle Esina heeft een continentaal klimaat met aanvoer van koele lucht uit de Apennijnen en grote temperatuurwisselingen, maar voldoende zon en hoge temperaturen. Dit zorgt voor een overvloed aan aroma's, het behoud van de aciditeit, een beperkte opbrengst en een volledige rijpheid van de druiven. De verdicchio's van Belisario zijn zowel typisch als uniek. Ze hebben hun eigen stijl en volgen geen enkele smaaktendens. Naast de uitzonderlijke mix van bodem, klimaat en natuur kan het domein bovendien rekenen op hooggekwalificeerd personeel dat gebruikmaakt van spitstechnologie. Precies uit dat evenwicht ontstaan de wijnen van Belisario. De topwijn van het huis is de cuvée ‘Cambrugiano’, een intense Verdicchio di Matelica Riserva die gedeeltelijk in Franse barriques rijpt. De Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano heeft goudgele kleur. De neus is rijk aan delicate aroma's van geel fruit, tropisch fruit, citrus, rozen, honing, rozemarijn en vanille. De aanzet is fris gevolgd door een grote rijke structuur met veel minéralitieit. Lange afdronk.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijnen gelegen in Alta Valle Esina
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	September
Vinificatie	De vinificatie bestaat uit een criomaceratie van de schillen met de most op lage temperaturen waardoor er een extractie ontstaat van de meest interessante aroma's. De rijping gebeurt hoofdzakelijk op inoxen vaten en enkel een deel (20%) rijpt op medium toasted barriques en houten vaten van 500 liter. Het erg gedoseerde gebruik van hout geeft de wijn een zekere kruidigheid en een zachte vanilletoets zonder de wijn zijn natuurlijk karakter te ontnemen. De assemblage gebeurt 5 maanden na rijping. Hierna rust de wijn nog 6 maanden in de fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	20% van de wijn in Allier barriques en tonnen van 500 liter.
Analytisch	Alc: 13% vol.
Productie	50.000 flessen