LICATA
WIJNFICHE

Naam	Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Belisario
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Verdicchio di Matelica
Druivensoorten	100% verdicchio
Alcohol percentage	99,99% 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 kleur van deze Verdicchio Vigneti del Cerro is licht goudgeel met een groene reflectie. De neus is puur en fris en in de aroma's vinden we witte bloemen en citrus. De smaak is elegant en intens met een heerlijke mineraliteit.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	De wijngaarden bevinden zich op de hellingen van Monte San Vicino in het Alta Valle Esina.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	september
Vinificatie	Fermentatie in inoxen vaten onder gecontrolleerde temperatuur.
Analytisch	Alc: 12,5% - Ac. tot. 5,5 g/l - PH 3,2