LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Valdipiatta
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Tenuta Valdipiatta ontstond al in het begin van de jaren 70 maar het was in 1989 dat Giulio Caporali het domein overkocht. Van 1997 tot 2002 werkte Guilio samen met zijn dochter Miriam, maar daarna gaf hij het dagelijkse beheer van het domein volledig in haar handen. Het domein werd door de jaren heen stelselmatig uitgebreid, en telt nu 30 hectare wijngaarden. Er wordt een Rosso di Montepulciano geproduceerd alsook twee wijnen die de vlag van Vino Nobile di Montepulciano mogen dragen. De topwijn van deze twee is de single vineyardwijn 'Vigna d'Alfiero', een complexe Vino Nobile van meer dan 30 jaar oude stokken. In de allerbeste jaren wordt er ook een Vino Nobile Riserva gemaakt. Voor diegenen die de regio ter plaatse graag willen ontdekken, biedt het domein ook een gezellige agriturismo aan. De Vino Nobile Vigna Alfiero heeft een intens robijnrode kleur. Het zijn vooral wilde bessen en kruiden die de complexe neus overheersen. In de mond is hij krachtig en vol van smaak. Krachtige tannines dragen de wijn en geven hem een groot bewaarpotentieel
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montepulciano
Opbrengst	5.000 kg/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind september, begin oktober
Vinificatie	korte pre-maceratie, fermentatie met geselecteerde gistcellen in inox tanks, rijping gedurende 18 maanden in Franse barriques inclusief maceratie in hout, nadien volgt een flesrijping van minstens 12 maanden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in Franse Allier barriques
Analytisch	Alc. 14,5% vol.
Productie	6.000 flessen 0,75