LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Vino Nobile di Montepulciano |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2029 |
| **Producent** | Valdipiatta |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | DOCG Vino Nobile di Montepulciano |
| **Druivensoorten** | 15% canaiolo nero, 85% 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.<br><br>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.<br><br>De Vini Nobile di Montepulciano heeft een diepe robijnrode kleur en een intens boeket van kersen, aardbeien en geroosterd vlees. De smaak is vol en krachtig met elegante tannines. Goede lengte. |
| **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** | 7.000 kg/ha |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Oogst** | eind september, begin oktober |
| **Vinificatie** | fermentatie met geselecteerde gistcellen in inox tanks, rijping gedurende 6 maanden in Franse barriques gevolgd door 12 maanden in Sloveense tonnen, nadien volgt een flesrijping van minstens 6 maanden |
| **Opvoeding** | gedurende 6 maanden in franse barriques gevolgd door 12 maanden in Sloveense tonnen |
| **Analytisch** | Alc. 14% vol |
| **Productie** | 65.000 flessen 0,75 |