LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 4 bts (VKCAN41)
Producteur	Licata Vini

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vino Rosso
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	0% barbera, 0% cabernet sauvignon, 0% dolcetto, 0% nebbiolo
Description	Ce domaine de Castiglione Falletto a été fondé en 1921 par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Aujourd'hui, c'est Enrico, petit-fils de Lorenzo, qui est aux commandes avec ses deux filles Elisa et Enrica. Le nom d'Enrico est souvent associé à celui d'Elio Altare et au groupe des modernistes rebelles des années 80. Même si les deux viticulteurs sont aussi modernes l'un que l'autre, ils ont cependant une personnalité et une originalité qui leur sont propres. Enrico se concentre sur le fruité, Elio sur l'harmonie. Scavino ne travaille qu'avec ses propres vignobles, 23 ha en tout, ce qui lui apporte une garantie de qualité à long terme qu'il ne trouverait pas dans d'éventuels vignobles affermés. Scavino dispose de non moins de 19 crus historiques, répartis sur 6 des 11 villages du territoire du Barolo. Ce qui lui permet d'exploiter pleinement la diversité de la nature et de la transformer chaque année en assemblages ultimes, mais aussi en vins d'exception à partir de vignobles individuels, comme le Cannubi (dans le Barolo), le Bric del Fiasc (à Castiglione Falletto) et le Rocche dell'Annunziata (à La Morra). Les vins du domaine se parent d'une concentration fruitée unique et de belles potentialités de garde. L'élevage en grands foudres et en petites barriques françaises souligne encore la complexité. Outre les cépages traditionnels comme le nebbiolo, barbera et dolcetto, Scavino travaille encore avec des cépages internationaux comme le merlot (pour son vin de base), le sauvignon, le chardonnay et le viognier. Le Rosso a une couleur intense rouge rubis. Au nez, des arômes vineux et de sous-bois que l'on retrouve en bouche. Structure moyenne, belle acidité et finale fruitée.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	Raisins venant de différents vignobles et crus. La plupart vient des jeunes vignes.
Rendement	8000 kg par ha. (Total = 2,29 ha)
Vendange	Septembre et octobre en fonction du cépage.
Vinification	Macération sur peux pendant 5-7 jours en cuves inox. Fermentation à température contrôlée. Le vin mûrit encore quelque mois en cuves inox avant d'être mis en bouteille.
Analytique	Alc: 13,50% vol
Production	18.000 bouteilles

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Nebbiolo
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Description	Ce domaine de Castiglione Falletto a été fondé en 1921 par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Aujourd'hui, c'est Enrico, petit-fils de Lorenzo, qui est aux commandes avec ses deux filles Elisa et Enrica. Le nom d'Enrico est souvent associé à celui d'Elio Altare et au groupe des modernistes rebelles des années 80. Même si les deux viticulteurs sont aussi modernes l'un que l'autre, ils ont cependant une personnalité et une originalité qui leur sont propres. Enrico se concentre sur le fruité, Elio sur l'harmonie. Scavino ne travaille qu'avec ses propres vignobles, 23 ha en tout, ce qui lui apporte une garantie de qualité à long terme qu'il ne trouverait pas dans d'éventuels vignobles affermés. Scavino dispose de non moins de 19 crus historiques, répartis sur 6 des 11 villages du territoire du Barolo. Ce qui lui permet d'exploiter pleinement la diversité de la nature et de la transformer chaque année en assemblages ultimes, mais aussi en vins d'exception à partir de vignobles individuels, comme le Cannubi (dans le Barolo), le Bric del Fiasc (à Castiglione Falletto) et le Rocche dell'Annunziata (à La Morra). Les vins du domaine se parent d'une concentration fruitée unique et de belles potentialités de garde. L'élevage en grands foudres et en petites barriques françaises souligne encore la complexité. Outre les cépages traditionnels comme le nebbiolo, barbera et dolcetto, Scavino travaille encore avec des cépages internationaux comme le merlot (pour son vin de base), le sauvignon, le chardonnay et le viognier. La Langhe Nebbiolo a une couleur rouge rubis avec des reflets grenat et une belle luminosité. Le nez est délicat et complexe : l'essence du Nebbiolo. La structure est vive et élégante avec des tanins doux et une acidité harmonieuse.
Vinification	Basse température pendant la fermentation pour avoir une extraction douce.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Courte maturation en chêne, puis maturation en cuves inox pour préserver la fraîcheur et pour souligner les nuances classiques du nebbiolo.
Production	21.000
Notes des critiques	Michaela Morris, Decanter: 91 Antonio Galloni, Vinous: 90

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Description	Ce domaine de Castiglione Falletto a été fondé en 1921 par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Aujourd'hui, c'est Enrico, petit-fils de Lorenzo, qui est aux commandes avec ses deux filles Elisa et Enrica. Le nom d'Enrico est souvent associé à celui d'Elio Altare et au groupe des modernistes rebelles des années 80. Même si les deux viticulteurs sont aussi modernes l'un que l'autre, ils ont cependant une personnalité et une originalité qui leur sont propres. Enrico se concentre sur le fruité, Elio sur l'harmonie. Scavino ne travaille qu'avec ses propres vignobles, 23 ha en tout, ce qui lui apporte une garantie de qualité à long terme qu'il ne trouverait pas dans d'éventuels vignobles affermés. Scavino dispose de non moins de 19 crus historiques, répartis sur 6 des 11 villages du territoire du Barolo. Ce qui lui permet d'exploiter pleinement la diversité de la nature et de la transformer chaque année en assemblages ultimes, mais aussi en vins d'exception à partir de vignobles individuels, comme le Cannubi (dans le Barolo), le Bric del Fiasc (à Castiglione Falletto) et le Rocche dell'Annunziata (à La Morra). Les vins du domaine se parent d'une concentration fruitée unique et de belles potentialités de garde. L'élevage en grands foudres et en petites barriques françaises souligne encore la complexité. Outre les cépages traditionnels comme le nebbiolo, barbera et dolcetto, Scavino travaille encore avec des cépages internationaux comme le merlot (pour son vin de base), le sauvignon, le chardonnay et le viognier. Le Barolo a une couleur rouge rubis. Le bouquet développe des arômes de baies noires, de cerises et de viande grillée. Bouche pleine, tannins souples et épais. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles Vignolo (270m - 1960) à Castiglione Faletto, Vignane (300m - 1994 à 1998 - ouest) et Via Nuova (300m - 1940 - est) à Barolo.
Rendement	5000 kg/ha (total 3 vignobles = 5,5 ha).
Vendange	Début octobre.
Vinification	La macération et la fermentation alcoolique ont lieu en cuves rotatives à température contrôlée. La fermentation malolactique a lieu en bois.
Elevage	12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français.
Production	26.000 bouteilles
Notes des critiques	robertparker.com: 94 Wine Spectator: 93 jamessuckling.com: 93 Michaela Morris, Decanter: 92 Antonio Galloni, Vinous: 90

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Bianco Sorriso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	30% chardonnay, 50% sauvignon blanc, 20% viognier
Description	Ce domaine de Castiglione Falletto a été fondé en 1921 par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Aujourd'hui, c'est Enrico, petit-fils de Lorenzo, qui est aux commandes avec ses deux filles Elisa et Enrica. Le nom d'Enrico est souvent associé à celui d'Elio Altare et au groupe des modernistes rebelles des années 80. Même si les deux viticulteurs sont aussi modernes l'un que l'autre, ils ont cependant une personnalité et une originalité qui leur sont propres. Enrico se concentre sur le fruité, Elio sur l'harmonie. Scavino ne travaille qu'avec ses propres vignobles, 23 ha en tout, ce qui lui apporte une garantie de qualité à long terme qu'il ne trouverait pas dans d'éventuels vignobles affermés. Scavino dispose de non moins de 19 crus historiques, répartis sur 6 des 11 villages du territoire du Barolo. Ce qui lui permet d'exploiter pleinement la diversité de la nature et de la transformer chaque année en assemblages ultimes, mais aussi en vins d'exception à partir de vignobles individuels, comme le Cannubi (dans le Barolo), le Bric del Fiasc (à Castiglione Falletto) et le Rocche dell'Annunziata (à La Morra). Les vins du domaine se parent d'une concentration fruitée unique et de belles potentialités de garde. L'élevage en grands foudres et en petites barriques françaises souligne encore la complexité. Outre les cépages traditionnels comme le nebbiolo, barbera et dolcetto, Scavino travaille encore avec des cépages internationaux comme le merlot (pour son vin de base), le sauvignon, le chardonnay et le viognier. Le Sorriso Bianco a une couleur jaune léger. Sauvignon blanc typique au nez, avec des arômes de citron et des notes végétales. Belle structure, beau gras et belle longueur.
Servir sur	crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Castiglione Falletto, La Morra. Vignobles orientés ouest et est. Sol calcaire
Rendement	6000 kg/ha (1,1ha au total)
Vendange	Septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox à faible température. Malolactique en bois pour le Chardonnay et en inox pour le Sauvignon.
Fermeture de bouteille	diam
Production	280.000 bouteilles