

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

**Nom** Caisse Luxe Licata Vini 6 bts (VHCAS601)

**Producteur** Licata Vini

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

<b>Nom</b>	Solengo
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2041
<b>Producteur</b>	Argiano
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	0% cabernet sauvignon, 0% merlot, 0% petit verdot, 0% sangiovese
<b>Description</b>	<p>Situé au sud-ouest de Montalcino, se trouve la villa majestueuse d'Argiano qui bénéficie à la fois d'un ensoleillement généreux et d'une ventilation importante qui remonte la vallée depuis la côte toscane. Racheté il y a quelques années par un riche homme d'affaires brésilien, Argiano est très certainement le domaine historique qui a réalisé le plus d'investissements ces dernières à Montalcino. Des investissements au niveau de la cave bien évidemment, mais également des vignobles, avec une recherche très importante au niveau des différents types de sol</p> <p>Le sangiovese s'y exprime dans des vins traditionnels comme le Brunello di Montalcino et le Rosso di Montalcino. Récemment a été créé un nouveau cru : le Brunello di Montalcino Vigna del Suolo. En seulement 2 millésimes, ce nouveau champion est déjà un modèle de finesse et d'élégance. Un grand vin fascinant, issu du vignoble Suolo, avec des vignes de sangiovese de 65 ans d'âge. Le Brunello de base est délicieux et très équilibré. Une belle structure, des tanins bien polis et une longueur remarquable dans cette gamme de prix. Parfait sur une Bistecca Fiorentina ! Dans le 'Solengo', une IGP contemporaine, concentrée, élevée sur bois, le cabernet sauvignon, la syrah et le merlot se mélangent en quantités égales.</p> <p>Le Solengo 2020 a une couleur profonde et brillante et un nez profond qui développe des arômes de piment, de chocolat et de bois de santal avec des notes de mûres douces. L'attaque est luxuriante et est suivie d'une structure pleine mais concentrée. Beaucoup de tannins serrés avec une finale persistante. Grand potentiel. Quelques années de cave lui feront du bien.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Montalcino Sud, vignes entre 15 et 22 ans. Terres semi-légères, alluviales avec présence de sable et marne calcaires. De 280 à 310m d'altitude. Agriculture biologique. Cordon éperonné.
<b>Rendement</b>	Faible production par hectare.
<b>Vendange</b>	Entre septembre et octobre.
<b>Vinification</b>	Fermentations séparées des différents cépages, Macération d'environ 20 jours et fermentation malolactique en béton.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	Quasiment 18 mois en barriques françaises produites par des tonneliers spécifiquement choisis pour ce vin. 60% de bois neuf et 40% de deuxième passage.
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 5,6 g/l - extrait sec: 33,6 g/l
<b>Production</b>	30.000 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	Laurent Licata, Laurent's Score: 98

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

<b>Nom</b>	Siepi
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2041
<b>Producteur</b>	Castello di Fonterutoli
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	50% merlot, 50% sangiovese
<b>Description</b>	<p>De siècle en siècle, la famille Mazzei a joué un rôle très important dans la vie politique et culturelle de la Toscane, mais aussi dans sa viticulture. Les armoiries de la famille en témoignent mais aussi les archives qui remontent au XI<sup>e</sup> siècle. Ser Lapo Mazzei et son frère Lionardo cultivaient la vigne à Carmignano. En 1453, la petite-fille du premier, Madonna Smeralda épouse Piero di Agnolo da Fonterutoli, et leur union donne naissance au domaine que l'on connaît aujourd'hui encore sous le nom de Castello di Fonterutoli. Depuis 23 générations, le domaine est entre les mains de la même famille. Aujourd'hui, il est géré par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Sous les vignobles, une nouvelle cave hypermoderne a été construite autour d'un cours d'eau souterrain qui se charge de la régulation naturelle de l'humidité de l'air.</p> <p>Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur le sangiovese autochtone bien sûr, qui se révèle dans deux Chianti Classico, le 'Fonterutoli' et la référence absolue du domaine, le 'Castello Fonterutoli' qui a obtenu en 2014 (à partir du millésime 2010) la distinction de Gran Selezione. Il n'y a pas tellement longtemps, le sangiovese de ce vin était enrichi d'un peu de cabernet sauvignon et merlot, depuis le millésime 2010, il ne contient que du sangiovese et un petit % de malvasia, ce qui le rend encore plus fin et plus pur. Depuis le millésime 2017 la famille Mazzei a décidé de mettre en encore plus en évidence les caractères des différents terroirs et de la biodiversité du sangiovese, en créant 3 crus différents du Gran Selezione des 3 communes dans lesquels ils ont des vignobles en propriété.</p> <p>Le Siepi 2020 a une belle couleur rouge rubis. Le bouquet est riche en fruits bleus, lavande, cuir neuf et clou de girofle. La bouche est pleine et crémeuse. Finale très longue et précise. Déjà un délice, mais qui promet encore plus de potentiel.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Castellina in Chianti, localita Fonterutoli, vignoble Siepi à 260m d'altitude, orientation sud-sud-ouest. Vignes entre 20 et 33 ans.
<b>Rendement</b>	4.500 - 6.500 pieds par ha.
<b>Vendange</b>	Manuelle, 12 septembre pour le Merlot, 22 septembre pour le Sangiovese.
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuves inox à 26°-28°C. Macération de 14 jours pour le Merlot et 18 pour le Sangiovese. Maturation de 18 mois en barriques françaises. Le vin repose ensuite 4 mois en cuves béton avant d'être mis en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques françaises (70% neuves).
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 5,90 g/l
<b>Production</b>	38.000 bouteilles 0,75
<b>Notes des critiques</b>	jamessuckling.com: 98 robertparker.com: 96 Vinous: 96

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

<b>Nom</b>	Merlot Galatrona
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2041
<b>Producteur</b>	Petrolo
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d'épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Val d'Arno di Sopra
<b>Cépages</b>	100% merlot
<b>Description</b>	<p>Dans les années 40, la famille Bazzocchi fait l'acquisition de l'ancien domaine Petrolo dans les Colli Aretini. Aujourd'hui, il est exploité par Luca Sanjust. Une grande propriété de 272 ha, avec 19 ha d'oliviers et 31 ha de vignobles, dont 26 en production. Depuis les années 80, tous les efforts se concentrent sur la production de vins et d'huiles d'olive de qualité.</p> <p>Le merlot 'Galatrona', super concentré, est élevé 18 mois dans des barriques de chêne neuf et porte le nom du site dont le domaine faisait partie par le passé. Le 'Torrione' est un sangiovese voluptueux, vieilli 15 mois en barriques françaises. Son nom évoque la dernière tour qui culmine la montagne. Depuis 2006, la gamme s'est enrichie d'un nouveau cru haut de gamme, le Boggina à base des meilleurs raisins sangiovese du vignoble du même nom, aménagé en 1947 par Gastone Bazzocchi. Ce vin mûrit 18 mois en grands fûts français. Et Petrolo n'arrête pas d'innover : depuis 2011, le domaine expérimente une nouvelle technique d'élevage en amphores de terre cuite.</p> <p>Le Galatrona a une couleur profonde. Le bouquet subtil augmente en intensité à mesure que le vin s'ouvre dans le verre. Des arômes de cerises, d'amandes grillées et de menthe séchée alimentent une finale longue et très élégante. Tannins doux.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Mercatale Valdarno, début '90.
<b>Rendement</b>	Maximum 500g par plante.
<b>Vendange</b>	10 premiers jours de septembre.
<b>Vinification</b>	La fermentation dure 14 jours, suivie par une rapide fermentation malolactique.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	18 mois en barriques françaises neuves.
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 5,00 g/l - extrait sec: 34,50 g/l - pH 3.65
<b>Production</b>	11.700 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	jamesuckling.com: 98 Vinous: 98 Monica Larner, robertparker.com: 97

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

<b>Nom</b>	Saffredi
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2041
<b>Producteur</b>	Le Pupille
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% petit verdot
<b>Description</b>	<p>Il y a plus de 35 ans, la passion pour le vin d'Elisabetta Geppetti se matérialise dans la Fattoria Le Pupille. Avec l'aide de son époux Stefano Rizzi et des œnologues Giacomo Tachis et Riccardo Cotarella, Le Pupille se transforme en une des étoiles les plus brillantes au firmament du vin italien. Depuis quelques années, Clara, la fille aînée d'Elisabetta, aide au domaine. En 2019, le fils Ettore a également rejoint l'entreprise, succédant au célèbre œnologue Luca D'Attoma en tant qu'œnologue principal du Pupille. L'avenir du domaine est entre de bonnes mains !</p> <p>L'aventure commence en 1982 avec le lancement du vin typique de la région : le Morellino di Scansano. Aujourd'hui, on produit toujours un Morellino complètement vinifié dans des cuves en inox, sans élevage sur bois. Le vin est à base de sangiovese, et d'un petit pourcentage d'alicante et de cilieggiolo. Avec le cru 'Poggio Valente', aussi puissant que velouté, on passe au niveau supérieur. Il s'agit d'un 100% sangiovese, élevé 15 mois dans de grands fûts.</p> <p>Mais la véritable référence de la maison est un vin culte, le 'Saffredi', un hommage au père et mentor d'Elisabetta, Fredi, qui a aménagé le vignoble dont il provient en 1980, avec Giacomo Tachis. Un IGP Maremma Toscana issu de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot, élevé 18 mois dans des barriques en chêne, dont 75% sont neuves.</p> <p>Le Saffredi 2021 présente des arômes impressionnants d'herbes fraîches de la côte toscane, comme la sauge, la menthe, le romarin et le thym. Et aussi du cassis. Corps complet et cohérent. Épicé et beau, avec un caractère subtil et raffiné. Un peu plus de cabernet sauvignon cette année, ce qui donne de la classe au vin. Un joyau auquel vous feriez bien de donner quelques années supplémentaires de repos en cave.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Magliano en Toscane, vignoble 'Saffredi' de 14ha à 250m d'altitude. Le 'vieux' vignoble (1980) est orienté sud-ouest et le 'nouveau' (2006) sud-est. Le sol est composé d'un peu d'argile et de calcaire.
<b>Rendement</b>	4.000 pieds par ha, maximum 5.000 kg par ha.
<b>Vendange</b>	Début septembre : merlot - mi-septembre : cabernet sauvignon et petit verdot.
<b>Vinification</b>	La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à maximum 26°C, suivie par la fermentation malolactique.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	18 mois de barriques (70% neuves).
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 4,93 g/l
<b>Production</b>	45.000 bouteilles 0,75
<b>Notes des critiques</b>	jamesuckling.com: 99 Luca Gardini, Gardini Notes: 99 Monica Larner, robertparker.com: 97

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

<b>Nom</b>	Redigaffi
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2043
<b>Producteur</b>	Tua Rita
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	100% merlot
<b>Description</b>	<p>En 1984, Rita Tua et son mari Virgilio achètent un domaine avec 2 ha de vignobles à Suvereto. Au départ, ils ne pensaient certainement pas à en faire un domaine prestigieux, mais les soins méticuleux portés à ce petit vignoble leur ont rapidement valu le statut de culte en Toscane. Devant ce joli succès, ils achètent d'autres vignobles pour arriver en 2014 à 30 ha. Au décès de Virgilio, en 2010, sa fille Simena et son mari Stefano Frascolla en reprennent la gestion. Depuis, la réputation du domaine a fait le tour du monde.</p> <p>Leur vin de base est le 'Rosso dei Notri', une IGP particulièrement savoureuse issue de sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Le 'Perlato del Bosco' est une IGP 100 % sangiovese. Le 'Giusto di Notri' peut être considéré comme la référence du domaine, un assemblage bordelais tout simplement éblouissant de cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. La gamme comporte encore un pur syrah et un pur merlot ('Redigaffi'). Ces deux derniers vins figurent parmi les meilleurs d'Italie, et même du monde. Pas vraiment bon marché, ils sont cependant d'une incroyable complexité et intensité et surtout idéalement équilibrés avec une finale qui n'en finit pas.</p> <p>Le Redigaffi est plus élégant que son précédent millésime. Cet important vin à base de merlot offre une qualité de fruit immédiate, avec une jolie fraîcheur qui rend la bouche très vive. Il s'agit d'une interprétation nette et bien définie du cépage avec des notes de cerise noire, de granit et un côté mentholé qui rend la finale presque rafraîchissante.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Suvereto.
<b>Rendement</b>	4.000 kg/ha.
<b>Vendange</b>	1ère semaine de septembre.
<b>Vinification</b>	Vinification traditionnelle.
<b>Elevage</b>	18 mois de barriques françaises (100% neuves).
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 7,15 g/l - extrait sec: 39 g/l
<b>Notes des critiques</b>	jamesuckling.com: 99 Monica Larner, robertparker.com: 96

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

<b>Nom</b>	Giusto Di Notri
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2043
<b>Producteur</b>	Tua Rita
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	10% cabernet franc, 60% cabernet sauvignon, 30% merlot
<b>Description</b>	<p>En 1984, Rita Tua et son mari Virgilio achètent un domaine avec 2 ha de vignobles à Suvereto. Au départ, ils ne pensaient certainement pas à en faire un domaine prestigieux, mais les soins méticuleux portés à ce petit vignoble leur ont rapidement valu le statut de culte en Toscane. Devant ce joli succès, ils achètent d'autres vignobles pour arriver en 2014 à 30 ha. Au décès de Virgilio, en 2010, sa fille Simena et son mari Stefano Frascolla en reprennent la gestion. Depuis, la réputation du domaine a fait le tour du monde.</p> <p>Leur vin de base est le 'Rosso dei Notri', une IGP particulièrement savoureuse issue de sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Le 'Perlato del Bosco' est une IGP 100 % sangiovese. Le 'Giusto di Notri' peut être considéré comme la référence du domaine, un assemblage bordelais tout simplement éblouissant de cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. La gamme comporte encore un pur syrah et un pur merlot ('Redigaffi'). Ces deux derniers vins figurent parmi les meilleurs d'Italie, et même du monde. Pas vraiment bon marché, ils sont cependant d'une incroyable complexité et intensité et surtout idéalement équilibrés avec une finale qui n'en finit pas.</p> <p>Le Giusto di Notri 2020 déborde d'arômes d'encens, avec du bois de santal et de la lavande. Également des groseilles, des mûres et des herbes fraîches. Corsé et très riche avec un milieu de bouche puissant. Une très longue finale. Un vin d'avenir, à laisser reposer pendant encore quatre à cinq ans.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Suvereto.
<b>Rendement</b>	3500 kg/ha.
<b>Vendange</b>	Récolte manuelle dans la deuxième moitié de septembre.
<b>Vinification</b>	Vinification traditionnelle, macération pendant 25 jours.
<b>Elevage</b>	18 mois de barriques françaises (70% neuves).
<b>Production</b>	40.000 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	jamessuckling.com: 96 Monica Lerner, robertparker.com: 96

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