LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Unica Licata Vini 2 bts (VKUNI211)
Producteur	Licata Vini

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	Verdicchio di Matelica Vigneti del Cerro
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Belisario
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOC Verdicchio di Matelica
Cépages	100% verdicchio
Description	Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs. Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises. Le Verdicchio Vigneti del Cerro a une couleur or léger, avec des reflets verts. Le nez est pur et frais, sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est élégante et plutôt intense, avec une belle minéralité.
Servir sur	crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux
Origine	Les vignobles se trouvent sur les pentes est du Monte San Vicino, dans l'Alta Valle Esina.
Vendange	Septembre.
Vinification	Fermentation en cuves inox à température controlée.
Analytique	Acidité totale : 5,5 g/l - PH : 3,2

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Belisario
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	DOCG Verdicchio di Matelica Riserva
Cépages	100% verdicchio
Description	Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs. Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises. Le Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano a une couleur jaune dorée. Le nez est riche d'arômes floraux délicats, de fruits tropicaux, d'agrumes, de rose, de miel, de romarin et de vanille. L'attaque est fraîche, suivie par une bouche d'une grande structure.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignoble situé dans l'Alta Valle Esina.
Vendange	Septembre
Vinification	La vinification prévoit la criomacération des peaux avec le moût à des températures très basses, grâce à laquelle on obtient une extraction précise des arômes les plus intéressants. L'affinement se déroule exxentiellement en cuves acier et seul une partie (20%) passe en barriques d'Allier moyennement grillées de 225 à 500 litres. Un usage savant du bois qui transmet au vin des senteurs épicées sans le dénaturer avec la douceur de la vanille.
Elevage	20% du vin en barriques d'Allier de 225 à 500 litres.
Production	50.000 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)