LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Scatola marrone 2 bts (VKSCA21) |
| **Producteur** | Licata Vini |
| **Appellation** | DOCG Brachetto d'Acqui |
| **Fermeture de bouteille** | diam |

**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** | Nero d'Avola |
| **Millésime** | 2023 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2029 |
| **Producteur** | Morgante |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOC Sicilia |
| **Cépages** | 100% nero d'avola |
| **Description** | Soutenu par l'enthousiasme de ses fils Carmelo et Giovanni, Antonio Morgante se lance en 1994, au nord-est d'Agrigente, dans la production de vins qui portent son nom. En 1997, Morgante rencontre l'excellent œnologue Ricardo Cotarella et ils décident de produire ensemble de grands vins rouges à base du nero d'avola local. Ses 200 ha de vignes et d'amandiers se situent à quelques dizaines de kilomètres du site historique d'Agrigente, à une altitude de 350 à 500 m. Comme il n'existe pas d'appellation dans les environs d'Agrigente, les quatre vins du domaine ont le statut d'IGT, même s'ils sont tous les quatre de purs nero d'avola.<br><br>Dans des installations hypermodernes, on produit deux nero d'avola fruités (Scinthilì et le Nero d'Avola ordinaire) sans ou avec un élevage sur bois réduit à sa plus simple expression, ainsi qu'une version plus puissante, élevée sur bois appelée Don Antonio, en hommage au fondateur du domaine. Et pour terminer, le domaine propose encore un Bianco di Morgante, également à base de nero d'avola ! Une expérience gustative tout à fait particulière par la combinaison de la puissance structurée du vin rouge et la fraîcheur fruitée du vin blanc.<br><br>Le Nero d'Avola a une couleur profonde et un nez aux arômes de fruits mûrs (mûres et airelles). Sa bouche est agréable et douce avec des tannins juteux. Les 4 mois de vieillissement en barriques lui procurent plus de structure. Un vrai délice. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade |
| **Origine** | Grotte - Racalmuto (Agrigento). Vignobles à 450-550m d'altitude. Sol riche en argile et en calcaire. |
| **Rendement** | 7000-8000 kg par ha. |
| **Vendange** | 1ère semaine de septembre. |
| **Vinification** | Fermentation alcoolique et macération de 18 jours en cuves inox. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 4 mois en barriques françaises (Allier - Troncais). |
| **Analytique** | Extrait sec: 33,55 g/l - acidité totale: 5,68 g/l - sucre résiduel: 1,05 g/l - sulfites: 105 mg/l - pH: 3,54 |
| **Production** | 250.000 bouteilles 0,75 |

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Bianco di Morgante |
| **Millésime** | 2025 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2029 |
| **Producteur** | Morgante |
| **Style de vin** | léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGT Terre Siciliane |
| **Cépages** | 100% nero d'avola |
| **Description** | Soutenu par l'enthousiasme de ses fils Carmelo et Giovanni, Antonio Morgante se lance en 1994, au nord-est d'Agrigente, dans la production de vins qui portent son nom. En 1997, Morgante rencontre l'excellent œnologue Ricardo Cotarella et ils décident de produire ensemble de grands vins rouges à base du nero d'avola local. Ses 200 ha de vignes et d'amandiers se situent à quelques dizaines de kilomètres du site historique d'Agrigente, à une altitude de 350 à 500 m. Comme il n'existe pas d'appellation dans les environs d'Agrigente, les quatre vins du domaine ont le statut d'IGT, même s'ils sont tous les quatre de purs nero d'avola.<br><br>Dans des installations hypermodernes, on produit deux nero d'avola fruités (Scinthilì et le Nero d'Avola ordinaire) sans ou avec un élevage sur bois réduit à sa plus simple expression, ainsi qu'une version plus puissante, élevée sur bois appelée Don Antonio, en hommage au fondateur du domaine. Et pour terminer, le domaine propose encore un Bianco di Morgante, également à base de nero d'avola ! Une expérience gustative tout à fait particulière par la combinaison de la puissance structurée du vin rouge et la fraîcheur fruitée du vin blanc.<br><br>Le Bianco di Morgante a une couleur claire, presque blanche. Le nez est fin sur des arômes d'ananas et d'agrumes. La bouche est fraîche et fruitée, avec une très belle minéralité. |
| **Servir sur** | poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux |
| **Origine** | Grotte - Racalmuto (Agrigento). Vignobles de 2009 à 450-550m d'altitude. Sol riche en argile et en calcaire. |
| **Rendement** | 3.500/4.000 pieds/ha - 95 quintaux/ha |
| **Vendange** | 1ère semaine de septembre. |
| **Vinification** | Vinification classique en cuves inox. Pas de fermentation malolactique. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | Le vin repose ensuite 4 à 5 mois en cuves inox puis 2 mois supplémentaires en bouteilles. |
| **Analytique** | Extrait sec: 20,35 g/l - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 1,05 g/l - sulfites: 135 mg/l - pH: 3,35 |
| **Production** | 40.000 |