

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom Scatola marrone 3 bts (VKSCA31)

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	Rosato di Toscana
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Belguardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	50% sangiovese, 50% syrah
Description	<p>Ce beau domaine de la mer Tyrrhénienne est dans la famille Mazzei depuis les années 90. La famille possède également le Castello di Fonterutoli dans la région du Chianti Classico. Belguardo s'étend sur quelque 110 ha. La famille Mazzei est aussi très ambitieuse dans cette région de la Maremma. En 2012, elle a en effet fait construire une toute nouvelle cave équipée des derniers développements technologiques.</p> <p>Le domaine produit six vins. Les vins blancs sont des pur vermentinos, le rosé un assemblage sangiovese-syrah, les trois autres sont des vins rouges. Tout d'abord, le 'Serrata di Belguardo', une IGP Maremma Toscana à base de sangiovese et alicante, ensuite le 'Bronzone', une DOCG Morellino di Scansano Riserva à base de sangiovese et pour finir le vin vedette de la maison, le 'Tenuta Belguardo', un puissant assemblage de cabernet sauvignon (90 %) et cabernet franc (10 %).</p> <p>Le Rosato Belguardo a une belle couleur rose saumonée. Les arômes sont élégants avec un accent floral plutôt marqué et des petits fruits rouges. La bouche est plutôt structurée et agréablement fruitée, avec une finale fraîche. Un beau rosé de gastronomie.</p>
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Montebottigli (commune de Grosseto), altitude moyenne des vignobles: 70-130m, exposition majoritairement sud-ouest. Sol composé principalement de grès et de calcaire
Rendement	6.600 pieds/ha
Vendange	Récolte manuelle début septembre.
Vinification	Vinification en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	3 mois sur lies en cuves inox.
Analytique	Acidité totale: 6,00%
Production	55.000 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)

Nom	Rosso Toscana Poggio Badiola
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	30% merlot, 70% sangiovese
Description	<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 XIe 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 le 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 Poggio Badiola a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.</p>
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	Castellina in Chianti (loc. Fonterutoli), vignoble Badiola à 480m d'altitude, orientation ouest sud-ouest.
Rendement	6.600 pieds/ha.
Vendange	Mi-septembre pour le Merlot, fin septembre pour le Sangiovese.
Vinification	Vinification classique en cuves inox, macération de +/- 15 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	10 mois en barriques françaises et américaines.
Analytique	Acidité totale: 5,92 g/l
Production	250.000 bouteilles
Notes des critiques	jamesuckling.com: 90

Nom	Vernaccia di San Gimignano Selvabianca
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Description	<p>Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne.</p> <p>"Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange". Alessio Logi.</p> <p>Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression.</p> <p>La Vernaccia Selvabianca a une couleur jaune paille aux reflets dorés et un nez aux arômes fins et frais de fleurs et de pomme. La bouche est juteuse et bien structurée, avec une acidité toute en équilibre.</p>
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles à san Gimignano entre 350 et 390m d'altitude.
Rendement	70 à 80 quintaux/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	3ème semaine de septembre à la main - sélection de meilleures grappes.
Vinification	Les raisins sont directement amenés à la cave. Brève macération péliculaire suivie d'une vinification en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Cuves inox.
Production	50.000 bouteilles