LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 6 bts (VKCAN61)
Producteur	Licata Vini
Appellation	IGT Isola dei Nuraghi

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 Perbacco
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale. Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'. Le Perbacco de Vietti a une belle couleur rouge rubis vif et un nez aux arômes fruités, avec des notes de menthe, d'épices et de bonbon. Des tanins ronds et élégants s'ajoutent à une finale longue et raffinée. Robuste, intense, puissant dans sa jeunesse, quelques années de bouteille le rendront complexe et très élégant.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
Origine	Les raisins du Perbacco proviennent des parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément, les meilleurs produits servant au Barolo Castiglione.
Vendange	Octobre
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 38° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques. Tous les crus sont vinifiés séparément jusqu'au moment où l'on sélectionne les lots qui seront utilisés pour le Perbacco et ceux qui poursuivront leur maturation pour le Barolo Castiglione.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	16 à 18 mois en barriques/foudres.
Analytique	Extrait sec: 29,79 g/l - acidité totale: 5,95 g/l - sucre résiduel: 0,63 g/l - sulfites: 84 mg/l - pH: 3,45
Production	130.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Roero Arneis
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Vietti
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité subtile
Appellation	DOCG Roero
Cépages	100% arneis
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale. Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'. Le Roero Arneis a une couleur jaune paille et un nez aux arômes frais de fleurs, d'agrumes, de melon et d'amanades. La bouche est bien nette, de structure moyenne avec une belle acidité qui maintient la fraîcheur. Equilibré et élégant.
Servir sur	apéritif, charcuterie, soupes de poisson, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, volaille sans sauce, Umami
Origine	Vignobles à Santo Stefano Roero. Terrains argilo-calcaires. Age moyen des vignes : 26 ans. Pied de vigne taillé en Guyot.
Rendement	4.500 - 5.000 pieds/ha
Vendange	Mi-septembre
Vinification	Egrappage et pressurage doux. La fermentation se fait en cuves inox à une température de 14-16°C, de façon très lente pour maintenir un fruit frais et intense. A la moitié de la fementation, la vasque est refermée hermétiquement afin de réabsorber une petite quantité de CO2 naturel. Le vin ne fait pas de fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Sur lies en cuves inox jusqu'à l'approche de la mise en bouteille.
Analytique	Extrait sec: 19,85 g/l - acidité totale: 5,70 g/l - sucre résiduel: 1,65 g/l - sulfites: 88 mg/l - pH: 3,40

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Barolo
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2042
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale. Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'. Le Barolo Castiglione a une couleur rouge rubi fantastique. Le nez est fin et intense sur des arômes de cerises, d'épices, de feuilles de thé et de pétales de rose. Les tannins sont présents mais très beaux. Barolo masculin qui démontre un grand potentiel de garde, mais également une incroyable finesse, avec un exellent équilibre et une finale longue et persistante.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages doux
Origine	Meilleures parcelles de Bricco Boschis, Liste, Brunella, Roccettevino, Pernanno, Ravera di Monforte et Scarrone. L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Toutes les parcelles vieillissent séparément. Terrain argilo-calcaire. Guyot.
Rendement	4.500 pieds/ha.
Vendange	Octobre.
Vinification	La fermentation alcoolique dure 3 à 4 semaines à une température de 28° -32°C. La malolactique suit en cuves inox et/ou barriques. Maturation de 18 à 30 mois en barriques et en foudres. Tous les crus sont vinifiés séparément.
Elevage	30 mois en barriques/foudres.
Analytique	Extrait sec: 30,45 g/l - acidité totale: 6,35 g/l - sucre résiduel: 0,95 g/l - sulfites: 86 mg/l - pH: 3,48
Production	50.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	James Suckling, jamessuckling.com: 93 Michaela Morris, Decanter: 93 Monica Larner, robertparker.com: 93 Antonio Galloni, Vinous: 92