LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Unica Licata Vini 3 bts (VKUNI311)
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	Rosso Toscana Poggio Badiola
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
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	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. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur lé 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. Le Poggio Badiola a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. Bouquet intense vers des fruits mûrs rouges, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.
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 470 - 570 m d'altitude, orientation ouest sud-ouest.
Rendement	5.500 - 7.200 pieds/ha.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Vinification classique en cuves inox, macération de +/- 15 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	10 mois en barriques américaines (225 l).
Analytique	Acidité totale: 5,3 %
Production	250.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Castello Di Fonterutoli
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Castello di Fonterutoli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	100% sangiovese
Description	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. Dans les IGP 'Siepi' et 'Badiola', le sangiovese a rendez-vous avec le merlot. Mais toute l'attention est cristallisée sur lé 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. Ce Chianti Classico est une riserva Gran Selezione et présente une couleur rouge rubis profond avec des bords violets. Ce Chianti est parsemé de cerise rouge sucrée, de tabac, d'épices, d'encens, de menthe, d'herbes séchées et d'écorce d'orange. Très structuré avec des tannins juteux. Vin élégant avec une longue finale aromatique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castellina in Chianti, località Fonterutoli, différents vignobles : Siepi (260m), Fonterutoli (450m) et Belvedere (300m).
Rendement	5.800 - 7.500 pieds/ha.
Vendange	Manuelle, fin septembre - début octobre.
Vinification	Vinification classique. Macération de +/- 16 jours en cuves inox.
Elevage	18 mois en barriques françaises (50% nouvelles) et affinage de 4 mois en ciment.
Analytique	Acidité totale: 6,11 g/l
Production	63.000 flessen
Notes des critiques	Falstaff: 94 Michaela Morris, Decanter: 93 jamessuckling.com: 93 Vinous: 91 robertparker.com: 91