LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Sciacchetra
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Terenzuola
Style de vin	moyennement rond, puissant, doux, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà
Cépages	20% vermentino, 60% bosco, 20% albarola
Pourcentage d'alcool	13,50% vol

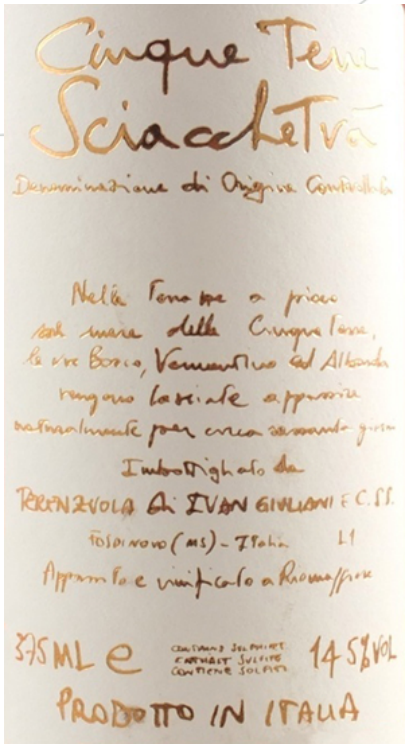


Description

Le domaine viticole Terenzuola est situé au cœur des Colli di Luni, dans la commune de Fosdinovo. Il a été fondé au début des années 1930 par Luigi Giuliani, qui, après son retour de New York – où il avait vécu les conséquences de la Grande Dépression – acheta un terrain de trois hectares à 350 mètres d'altitude, à proximité de la côte. À l'origine, la ferme servait principalement à nourrir la famille, tandis qu'une partie des produits était vendue localement. Au fil des années, la famille est restée fidèle à un principe : travailler en harmonie avec le paysage et respecter les rythmes naturels de la terre.

En 1999, le petit-fils Ivan Giuliani a entrepris une grande expansion du domaine et a transformé l'ancienne grange en une cave moderne. Avec son ami et agriculteur local Marco Nicolini, il a investi dans de nouveaux équipements et étendu les vignobles. Aujourd'hui, Terenzuola s'étend sur 24 hectares, avec des vignobles répartis entre la Ligurie et la Toscane, des Cinque Terre jusqu'aux Alpes apuanes – une région avec plus de 5000 ans de tradition viticole. La philosophie du domaine repose sur le respect de la nature : faibles rendements, soin du sol, fertilisation biologique et fermentations spontanées permettent aux vins d'exprimer pleinement le caractère unique du terroir. Terenzuola produit à la fois des vins blancs frais de Ligurie et des vins rouges robustes de Toscane.

Le Sciacchetrà a une couleur jaune ambré aux reflets dorés. Il explose au nez avec des notes d'abricot et de figue sèche, d'orange confite et de noisette. En bouche on retrouve la structure sensuelle avec des tanins très fins qui accentuent la finale de pure satisfaction.



Servir sur	fromages puissants ou vieillis, pâtisserie, vins 'd'après-repas', fromages bleus
Origine	Riomaggiore
Vendange	fin août - début septembre
Vinification	Séchage des raisins sur claies à l'ombre et élevage 3 ans en petits fûts de chêne
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 ans en petits fûts de chêne
Analytique	14% alc.

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)