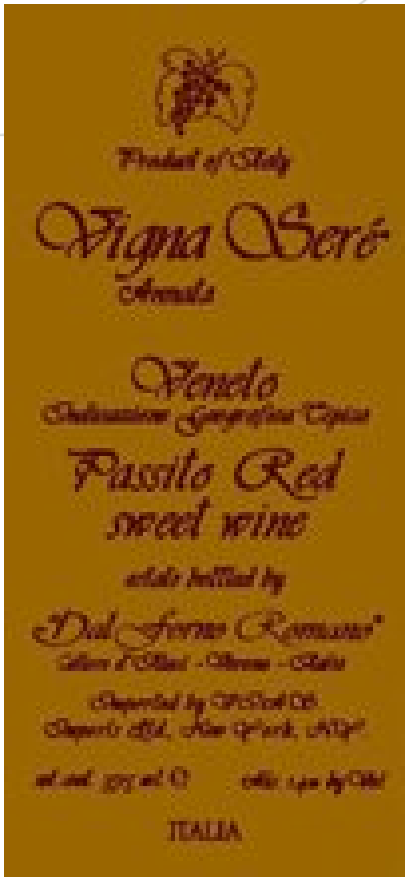
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vigna Seré
Millésime	2004
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2024
Producteur	Dal Forno
Style de vin	moyennement rond, puissant, doux, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Veneto
Cépages	55% corvina, 10% oseleta, 15% rondinella, 20% croatina
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Romano Dal Forno fait partie des domaines les plus prestigieux d'Italie. Dal Forno est synonyme de perfection depuis 1983, l'année où ses vins sont apparus sur le marché. Alors que les producteurs traditionnels recherchent depuis toujours un style de vins secs, le domaine se distingue en travaillant avec des fruits vendangés à pleine maturité, contenant plus de sucre et moins d'acides. La manière dont les fruits sont séchés avec des ventilateurs et la technique d'élevage sur bois contribuent à une qualité d'exception. Chez Dal Forno, les raisins sont récoltés en différentes phases, 100 % à la main comme il se doit. Au domaine, chaque grappe est contrôlée une à une et les meilleurs fruits sont réservés au Valpolicella Superiore et à l'Amarone della Valpolicella. La succession est assurée par les trois fils de la maison Marco, Luca et Michele, impliqués dans chaque phase de la gestion et de la production. Le Vigna Seré est un vin doux de luxe à la bouche cremeuse et soyeuse. Impressions de chocolat, de terre et de fruit (fraises et cerises). Une bonne structure tanique procure au vin une impression de velouté agréable et une rès grande finesse, avec une acidité très équilibrée.
Servir sur	vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Vignobles situés à Seré, orientations diverse. 320m d'altitude. Terre argileuse et riche.
Vendange	Octobre.
Vinification	Les raisins sèchent pendant 5 à 6 mois. Fermentation à t° contrôlée de 24-25°C, macération sur les peux pendant 2 jours. La malolactique a lieu en barriques pendant 2 à 3 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	2 ans en barriques.
Production	Varie.





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)