

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Bitter
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Naturelle
Style de vin	moyennement rond, puissant, doux, délicieusement fruité, très épicé, belle minéralité, acidité subtile
Cépages	40% frappato di vittoria, 60% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	21,00% vol
Description	L'idée de Simone Sabaini - fondateur de Sabadi - en collaboration avec Giusto Occhipinti - partenaire fondateur de l'Azienda Agricola COS - a donné naissance à l'Azienda Agricola Naturale. Leurs flacons sont produits à partir de raisins biologiques, vinifiés naturellement, avec une fermentation pelliculaire spontanée et des levures indigènes. Les vins naturels obtenus sont ensuite aromatisés avec des plantes organiques et naturelles. Ils proposent un Vermouth Naturale Rosso biologique à base de Nero d'avola, un Vermouth Naturale Orange biologique à base de Moscato Passito et enfin un Bitter Naturale biologique à partir de Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola et Frappato). Le premier Bitter naturel issu de raisins biologiques vinifiés selon des méthodes naturelles, fermentation spontanée sur les peaux et levures indigènes. Un Bitter sicilien, avec des notes aromatiques d'herbes sauvages des campagnes proches de Raguse et d'écorces d'agrumes siciliens.
Servir sur	apéritif
Origine	Sud-Est de la Sicile - Terre de nature calcaire et siliceuse, entrecoupée de couches d'argile fraîche et compacte et de tufs calcaires.
Viticulture	Biologique
Vinification	Pressurage manuel quotidien et remontage, fermentation spontanée avec des levures indigènes. Aromatisation avec des plantes organiques et naturelles, ajout d'alcool et de sucre.



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)