LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Bacicolo
Millésime	2023
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% cabernet franc
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne. "Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange". Alessio Logi. Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression. Le Bacicolo a une couleur rouge intense et profonde. Le nez est complexe avec des notes d'herbes aromatiques et d'épices. En bouche, il est dynamique et profond, avec des tannins souples et bien équilibrés.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Terreno : le vignoble se trouve sur un sol situé à une altitude d'environ 360 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol présente une texture moyenne, riche en calcaire.
Rendement	5.000 pieds/ha - 25 hl/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Récolte manuelle au cours des deux premières semaines d'octobre.
Vinification	Fermentation et macération de 15 jours en ciment.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois (50% en barriques neuves, 50% en barriques de second passage).
Production	2.000 bouteilles





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)