LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Campo al Salice
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% garganega
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Corte Quaiara, c'est l'histoire de Giovanni Montresor, vigneron passionné et passionnant, qui se lance en 2013 dans un projet que certains qualifaient d'utopique. Les vins de Giovanni ne sont pas conventionnels. C'est peut-être la meilleure façon de les présenter. Chacun de ses vins a une signification précise et est le résultat d'un choix qui se renouvelle millésime après millésime et qui lui donne le courage et l'enthousiasme de poursuivre son travail. Le sol de la région est extrêmement complexe en raison de son origine glaciaire. Il contient des minéraux en abondance tout en étant pauvre en nutriments. C'est un type de sol qui permet à la vigne de donner le meilleur d'elle-même et qui, en même temps, marque les vins avec la réminiscence du glacier présent dans la région il y a un millier d'années. Le Campo al Salice a une couleur jaune paille limpide. Au nez, des arômes de fleurs sauvages, de tilleul, de fleur d'oranger et de fruits blancs. En bouche, des sensations de fraîcheur combinées à des notes minérales persistantes. Une finale sur des notes d'agrumes qui s'estompent au profit de fruits jaunes mûrs.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	S. Giorgio in salici (Sona). Altitude de 150 - 250 m. Exposition sud-ouest. Sol calcaire d'origine wurmienne. Pergola simple. Âge moyen des vignes : 40 ans.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Vendanges manuelles en octobre.
Vinification	Pressurage doux des raisins égrappés. Fermentation de 10-12 jours à température contrôlée à 16 degrés. Maturation de près d'un an en cuves inox puis affinage pendant 8 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en cuves inox, 8 mois en bouteille.
Analytique	Acidité totale : 5,85 g/l





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)