LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cavaliere
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Satta Michele
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Après des études d'agronomie à l'université de Pise, Michele Satta commence sa carrière comme producteur de fruits et légumes. Aujourd'hui, il exprime son amour de la nature dans la viticulture. Ses vins prennent vie dans une cave taillée dans la roche à Castagneto Carducci, dans l'appellation Bolgheri. Il commercialise trois vins rouges sous cette appellation : un vin de base, le 'Piastraia' et enfin l' 'I Castagni'. Les deux premiers résultent d'un assemblage de cabernet sauvignon, sangiovese, merlot et syrah, le dernier, le vin de référence du domaine, est un assemblage original de cabernet sauvignon, syrah et teroldego. Il produit aussi un pur sangiovese ('Cavaliere'), assez exceptionnel dans l'appellation, et qui a par conséquent le statut d'IGP. Les IGP blancs du domaine sont un viognier ('Gioven Re') et un assemblage de vermentino et de sauvignon ('Costa di Giulia'). Le Cavaliere a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes intenses de prunes, de cerises, de violettes et de vanille. Bouche pleine et juteuse grâce à des tannins souples. Finale complexe sur des impressions de cacao, de tabac et de fruit.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Castagneto Carducci.
Vendange	Fin septembre, récolte manuelle.
Vinification	Aprés l'équeutage, le moût fermente en foudres ouverts. La macération a se déroule dans ces même foudres pendant 12 jours avec un batonnage quotidien. Après la presse, le vin est transféré en barriques pour 12 mois. Ce n'est n'est ni filtré ni clarifié et repose encore 1 an avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Production	5.000 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)