LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Dei Pinti |
| **Millésime** | 2020 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2035 |
| **Producteur** | Nicolò Grippaldi |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOC Sicilia |
| **Cépages** | 50% nerello mascalese, 50% nero d'avola |
| **Pourcentage d'alcool** | 14,50% vol |
| **Description** | Grippaldi a étudié la littérature et la philosophie à Florence, où il a découvert le monde de l'agriculture et du vin biodynamiques. Inspiré par ses expériences et sa passion pour sa terre natale, il est retourné en Sicile et a planté 2,63 hectares de vignes sur les terres de sa famille en 2015. Il cultive deux cépages : Nerello Mascalese et Nero d'Avola, en utilisant des méthodes qui adhèrent strictement aux principes biodynamiques, y compris le suivi du calendrier lunaire pour les activités de la vigne et de la cave.<br><br>Ses vins sont connus pour leur pureté et leur reflet du terroir, produits sans utilisation de produits chimiques et avec une intervention minimale dans le processus de vinification. Grippaldi a recours à la fermentation spontanée avec des levures indigènes et utilise le béton et l'acier inoxydable pour le vieillissement au lieu du chêne. Sa première récolte a eu lieu en 2017 et les premiers vins ont été commercialisés en 2019.<br>Les efforts de Grippaldi l'ont positionné comme une figure importante de la scène vinicole sicilienne, visant à mettre en évidence le potentiel du terroir unique d'Enna et à l'élever au rang de figure internationale.<br><br>Le Dei Pinti dévoile des arômes de roses séchées, de cerises rouges, de pierres mouillées et de framboises cuites. La bouche est joliment structurée et parfumée, avec une complexité florale et minérale. Agrumes séchés également. Ce vin a besoin d'un peu plus de temps pour se développer, mais il vieillira très bien. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, volaille sauvage (canard…) |
| **Origine** | Gagliano Castelferrato - 651m d'altitude - sol majoritairement calcaire. |
| **Viticulture** | Biodynamique & Biologique |
| **Vinification** | Macération préfermentaire pendant 2 jours et, une fois la fermentation alcoolique terminée (sans ajout de levures), macération post-fermentaire pendant environ 2 mois (fermentation malolactique spontanée). Une fois soutiré, le vin est resté sur les lies fines avec un bâtonnage jusqu'en juin, après quoi il a été mis sur lies propres et mis en bouteille en septembre 2023. Fermentation et élevage en cuves ciment de 25 hl. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 12 mois en cuves béton. |
| **Production** | 3.233 bouteilles |
| **Notes des critiques** | Eric Guido, Vinous: 95<br>James Suckling, jamessuckling.com: 94 |




**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)