LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Galiel
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	50% sangiovese, 50% syrah
Pourcentage d'alcool	12,00% 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. Avec Galiel, Giovanni Montresor bouscule joyeusement les codes des rouges de Vénétie. Sur les collines morainiques proches du lac de Garde, Syrah et Sangiovese donnent naissance à un vin spontané, vibrant et plein de personnalité. Les grappes entières fermentent naturellement avant un court élevage en cuves inox, préservant toute la fraîcheur et l'éclat du fruit.Au nez, les fruits rouges et les baies sauvages rencontrent la cannelle et les épices douces. La bouche est juteuse, vive et délicatement minérale, avec une finale savoureuse qui appelle immédiatement un deuxième verre. Seulement 3 000 bouteilles de ce rouge aussi original que convivial, à servir légèrement rafraîchi.
Servir sur	apéritif, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, fromages doux
Origine	San Giorgio in Salici (Sona), collines morainiques près du lac de Garde, Vérone. Altitude 150–250 m; exposition sud-ouest; sols calcaires d'origine würmienne. Vignes de 30 ans en moyenne, conduites en guyot simple.
Rendement	5 500 pieds/ha.
Vendange	Vendanges manuelles mi-septembre 2025. Grappes entières, sans foulage ni égrappage. Fermentation spontanée. Millésime exceptionnellement frais, avec de forts écarts thermiques jour/nuit en juillet et août.
Vinification	Fermentation spontanée de grappes entières, sans foulage ni égrappage. 5 mois en cuves inox; vin non filtré.
Elevage	5 mois en cuves inox
Analytique	12 % vol. | Acidité totale 5,00 g/L | pH 3,50 | Sucres résiduels 0,6 g/L | Extrait sec 21,7 g/L | SO2 libre ajouté 20 mg
Production	3.000 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)