LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	I Pini di Corsano
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Terenzuola
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Colli di Luni
Cépages	100% vermentino
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine viticole Terenzuola est situé au cœur des Colli di Luni, dans la commune de Fosdinovo. Il a été fondé au début des années 1930 par Luigi Giuliani, qui, après son retour de New York – où il avait vécu les conséquences de la Grande Dépression – acheta un terrain de trois hectares à 350 mètres d'altitude, à proximité de la côte. À l'origine, la ferme servait principalement à nourrir la famille, tandis qu'une partie des produits était vendue localement. Au fil des années, la famille est restée fidèle à un principe : travailler en harmonie avec le paysage et respecter les rythmes naturels de la terre. En 1999, le petit-fils Ivan Giuliani a entrepris une grande expansion du domaine et a transformé l'ancienne grange en une cave moderne. Avec son ami et agriculteur local Marco Nicolini, il a investi dans de nouveaux équipements et étendu les vignobles. Aujourd'hui, Terenzuola s'étend sur 24 hectares, avec des vignobles répartis entre la Ligurie et la Toscane, des Cinque Terre jusqu'aux Alpes apuanes – une région avec plus de 5000 ans de tradition viticole. La philosophie du domaine repose sur le respect de la nature : faibles rendements, soin du sol, fertilisation biologique et fermentations spontanées permettent aux vins d'exprimer pleinement le caractère unique du terroir. Terenzuola produit à la fois des vins blancs frais de Ligurie et des vins rouges robustes de Toscane. Le Pini di Corsano a des arômes floraux complexes et des saveurs de tilleul et de fleur de miel. La bouche est ample mais avec une tension remarquable, un excellent équilibre et une vraie finesse.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
Origine	Situé dans la commune de Fosdinovo à une altitude comprise entre 250 et 420 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Rendement	8.400 pieds/ha
Vendange	Début septembre
Vinification	Macération à froid, fermentation à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6/8 mois en inox.
Production	600 bouteilles
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 92



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)