LICATA
FICHE D'ARTICLE

Nom	JQN203 Piante a Lapio
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2024
Producteur	Joaquin A.A.
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Campania
Cépages	100% fiano
Description	La région viticole d'Irpinia, dans la province d'Avellino, caractérisée par de majestueuses forêts vertes sur les contreforts sud des Apennins, est l'une des zones les plus fertiles de la Campanie. Le rêve de faire revivre la viticulture de qualité qui régnait autrefois ici est ce qui a motivé Raffaele Pagano à fonder le domaine Joaquin. Depuis 1999, le viticulteur produit de remarquables vins de qualité supérieure dans le petit village de Montefalcione, attirant une fois de plus l'attention du monde viticole international sur cette région unique. Raffaele Pagona a choisi de ne cultiver que de vieilles vignes de Fiano et d'Avellino, les cépages autochtones d'Irpinia. Tant dans le vignoble que dans la cave, Raffaele Pagano fait tout son possible pour que les vins préservent leur caractère authentique. Ses vins sont élevés pendant plusieurs mois en fûts de châtaignier, comme le veut la tradition. Les vins de Joaquin sont le résultat d'un travail long et minutieux et figurent parmi les meilleurs exemples de ce que la viticulture de Campanie a à offrir.
Servir sur	terrines, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Fermeture de bouteille	diam