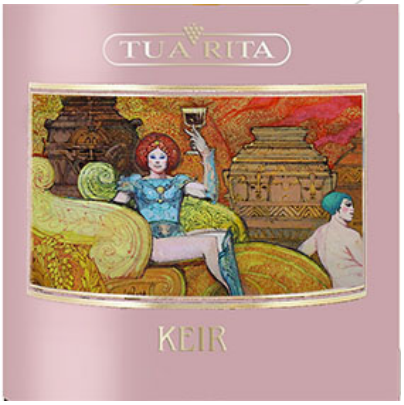
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Keir Bianco
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% ansonica
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	En 1984, Rita Tua et son mari Virgilio achètent un domaine avec 2 ha de vignobles à Suvereto. Au départ, ils ne pensaient certainement pas à en faire un domaine prestigieux, mais les soins méticuleux portés à ce petit vignoble leur ont rapidement valu le statut de culte en Toscane. Devant ce joli succès, ils achètent d'autres vignobles pour arriver en 2014 à 30 ha. Au décès de Virgilio, en 2010, sa fille Simena et son mari Stefano Frascolla en reprennent la gestion. Depuis, la réputation du domaine a fait le tour du monde. Leur vin de base est le 'Rosso dei Notri', une IGP particulièrement savoureuse issue de sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Le 'Perlato del Bosco' est une IGP 100 % sangiovese. Le 'Giusto di Notri' peut être considéré comme la référence du domaine, un assemblage bordelais tout simplement éblouissant de cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. La gamme comporte encore un pur syrah et un pur merlot ('Redigaffi'). Ces deux derniers vins figurent parmi les meilleurs d'Italie, et même du monde. Pas vraiment bon marché, ils sont cependant d'une incroyable complexité et intensité et surtout idéalement équilibrés avec une finale qui n'en finit pas. Le Keir Bianco tire son nom d'un mot grec ancien pour la main qui travaille, et beaucoup de travail est certainement consacré à cette création. Les raisins sont mis à macérer sur les peaux pendant deux mois dans des amphores d'argile. L'oxygène est très important pour établir la rondeur et la souplesse des saveurs lorsque l'on travaille l'Ansonica, explique Stefano Frascolla. Ce joli vin artisanal offre des arômes de miel, d'abricot et une pointe toastée de crème brûlée sucrée.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Alta Maremma, zone des Colline Metallifere - terrain argileux.
Rendement	5.500 pieds par ha
Vinification	Vinification en amphore pendant 2 mois, avec macération pélliculaire.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	3 mois en ciment.
Production	2.000 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)