LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | La Casuccia |
| **Millésime** | 2020 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2035 |
| **Producteur** | Castello di Ama |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOCG Chianti Classico |
| **Cépages** | 20% merlot, 80% sangiovese |
| **Pourcentage d'alcool** | 13,50% vol |
| **Description** | Le domaine qui porte le nom du petit hameau qui l'accueille a réalisé une enquête minutieuse pour déterminer le clone le plus adéquat de sangiovese pour le Chianti. L'œuvre de la vie de Marco Pallanti, viticulteur de son état, est pour le moins époustouflante : alors que le Chianti traînait derrière lui l'image d'un vin dilué et aqueux, Castello di Ama a réussi, en une seule génération, à transformer cette image en vin de qualité supérieure.<br><br>Aujourd'hui, Castello di Ama gère un portefeuille fourni, composé tout d'abord de 4 Chianti Classico : une version de base, l'Ama', ensuite le 'Castello di Ama Riserva' (qui, à partir du millésime 2010, porte le nom de Gran Selezione San Lorenzo) et les deux crus rattachés à des vignobles déterminés : Bellavista et Casuccia. Le domaine produit aussi un pur merlot 'L'Apparita', qui porte le nom d'un petit vignoble situé juste à côté de la résidence, célèbre depuis qu'il a détrôné sans le moindre scrupule de grands pomerols au cours d'une dégustation à l'aveugle. Le millésime 2009 salue le lancement de deux nouvelles cuvées : l'Haiku', un assemblage de sangiovese, cabernet franc et merlot et l' 'Il Chiuso', un assemblage de sangiovese et pinot noir. Un autre cépage international, le chardonnay est cultivé dans la parcelle 'Al Poggio' et est commercialisé sous ce même nom, en assemblage avec 30 % de pinot gris après 8 mois d'élevage, partiellement sur bois. Un aperçu qui ne serait pas complet sans citer un Vin Santo, un vrai petit chef-d'œuvre dans la catégorie des vins toscans doux.<br><br>Le Chianti Classico La Casuccia 2019 a une couleur rouge pourpre profonde et un beau bouquet d'arômes étendus : cèdre, tabac, feuilles séchées, encens et orange sanguine. La bouche est puissante et opulente avec des tanins épicés. Vin magnifique qui pourrait bien utiliser quelques années de vieillissement en bouteille. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Gaiole in Chianti, vignoble La Casuccia de 12,58 ha planté entre 1964 et 1975. Altitude de 480 à 526m. |
| **Vendange** | 2ème moitié de septembre pour le Merlot, début octobre pour le Sangiovese. |
| **Vinification** | Fermentation alcoolique et macération en cuves inox pendant 25 jours. Fermentation malolactique en barriques. La maturation s'effectue en barriques françaises. Le vin rest encore 12 mois minimum en bouteille avant d'être commercialisé. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 18 mois en barriques françaises (Allier, 80% neuves). |
| **Analytique** | Acidité totale: 4,7 g/l - extrait sec: 32,0 g/l |
| **Production** | 4.500 bouteilles |
| **Notes des critiques** | jamessuckling.com: 97<br>Vinous: 97<br>Falstaff: 96<br>Michaela Morris, Decanter: 96<br>robertparker.com: 95 |







**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)