LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Lalocco
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Vignedileo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Marche
Cépages	100% montepulciano
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine viticole Vignedileo, également connu sous le nom de Tre Castelli, est situé sur le versant sud-ouest de Staffolo, un village pittoresque de l'arrière-pays des Marches, dans la province d'Ancona. Fondé en 1990 par Leonardo Palpacelli et Maria Adele Cimarelli, le domaine perpétue une tradition viticole familiale centenaire, aujourd'hui portée par leurs fils Emanuele et Gianfilippo. Ancré dans une approche respectueuse de l'environnement, Vignedileo met l'accent sur la qualité des raisins, le soin apporté à la vigne et l'innovation dans les techniques de vinification. Le domaine valorise le terroir unique de Staffolo, caractérisé par des sols calcaires et un microclimat favorable à la culture de la vigne. Vignedileo est renommé pour son Verdicchio dei Castelli di Jesi, un vin blanc emblématique des Marches. Le domaine produit également des vins rouges à base de Montepulciano, Sangiovese et Merlot. Lalocco explore le versant plus profond et gastronomique de Vignedileo. Un rouge de caractère, taillé pour les viandes mijotées et les plats généreux.
Servir sur	viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Sols calcaires
Vendange	Vendanges nocturnes
Vinification	Macération-fermentation à température contrôlée
Elevage	Barriques





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)