

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Lambrusco Rifermentato in Bottiglia
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2024
Producteur	Sebastian Van de Sype - Tenuta La Fiaminga
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, un véritable bouquet d'épices, acidité bien intégrée, mousseux, fruité
Appellation	DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Cépages	100% grasparossa
Description	<p>Le domaine se situe à Castelvetro, en province de Modène en Émilie-Romagne. Sebastian cultive des vignes qui s'étendent sur une superficie de près de 10 hectares. On trouve principalement des vignes de Lambrusco Grasparossa âgées de 15 à 20 ans tandis qu'une petite partie des terres est dédiée à la culture du Trebbiano.</p> <p>Agriculture biologique certifiée conforme à la volonté de créer un produit naturel de qualité capable d'exprimer le territoire à son plein potentiel.</p> <p>La philosophie agricole est basée sur un équilibre subtil entre les processus naturels / biologiques et les interventions humaines, avec le maintien du travail manuel dans tous les processus possibles.</p> <p>Il existe deux méthodes de vinification : la méthode ancestrale et la méthode traditionnelle. En cave, fermentation spontanée avec levures indigènes, les récipients de vieillissement sont en acier et les refermentations se déroulent directement en bouteille.</p> <p>De plus, Sebastian est soutenu à toutes les étapes de la production par son ami Frank Cornelissen qui le conseille sur tous les aspects de l'entreprise.</p> <p>Le Lambrusco présente une fine bulle et une couleur rouge rubis profonde. De beaux amers, une belle matière profonde et des arômes de petits fruits rouges. Très belle fin de bouche sur la cerise griotte.</p>
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes
Origine	Castelvetro, vignes entre 10 et 20 ans d'âge.
Viticulture	Biologique
Vendange	début octobre
Vinification	Première fermentation spontanée en cuve où il reste 9 mois sur lies. Refermentation en bouteille avec du moût congelé. Pas de dégorgement.
Analytique	Sulfites <35mg/L



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)