LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Langhe Bianco Il Fiore
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Braida
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	DOC Langhe
Cépages	70% chardonnay, 30% nascetta
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Braida est le surnom de Giuseppe Bologna, le fondateur du domaine de Rocchetta Tanaro et l'arrière-grand-père de la génération qui le dirige actuellement. Son fils Giacomo Bologna reprend les vignobles et le surnom, et entreprend quelque chose que personne n'avait fait avant lui : produire des barbera concentrés mais équilibrés, élevés en barriques françaises. Il donne ainsi un nouveau visage à l'appellation Barbera d'Asti, et en même temps un tout nouvel élan. Au décès de Giacomo, son fils Giuseppe et sa fille Raffaela reprennent le domaine. La philosophie de Giacomo survit également dans quelques autres vins de référence comme le 'Bricco della Bigotta' et le célèbre 'Bricco dell' Uccellone', sans doute le meilleur Barbera d'Asti du marché. Sans oublier le Brachetto d'Acqui : un mousseux rosé demi-sec à base de brachetto, très agréable car peu alcoolisé (environ 5,5 %) et débordant d'arômes de fruits rouges. Il Fiore a une couleur jaune paille. Vin à consommer (presque) sans modération qui trouve ses meilleures armes dans sa fraîcheur et son élégance. L'ouverture aromatique florale laisse ensuite place à une belle minéralité. La bouche est agréablement fraîche et nette, avec de la persistance et de la complexité. Les amateurs de vins patients le trouveront particulièrement satisfaisant après quelques années de vieillissement en bouteille.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Serra dei fiori, commune de Trezzo Tinella. Vignoble à 400 m d'altitude exposé au sud.
Rendement	4.100 pieds/ha
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique

SERRADEIFIORI SERRADEIFIORI
IL FIORE

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)