

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	L'Insieme
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2032
<b>Producteur</b>	Altare Elio
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	VDI Vino d'Italia
<b>Cépages</b>	20% barbera, 40% cabernet sauvignon, 10% dolcetto, 20% nebbiolo, 5% petit verdot, 5% syrah

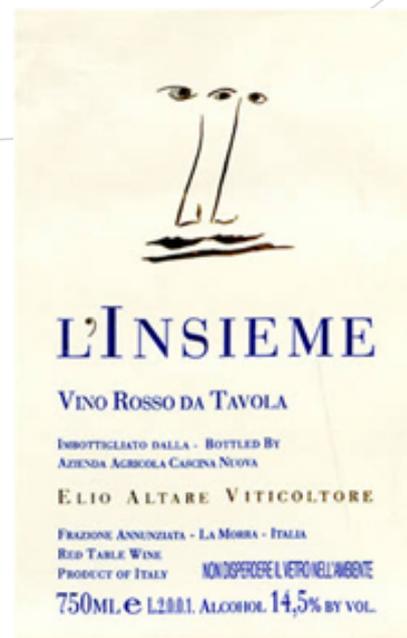
**Description**

Le domaine d'Elio Altare est superbement situé, au milieu des coteaux, juste sous La Morra, et entouré des vignobles d'Arborina. Dans les années 80, ce rebelle a été très impliqué dans la révolution du Barolo. Son père Giovanni était un vrai traditionaliste qui travaillait avec de grands fûts et nourrissait une sérieuse aversion à l'encontre des barriques françaises. Après quelques voyages en France dans le courant des années 70, Elio décide de renverser la tendance. Grosse dispute dans la famille, le père et le fils s'opposent, et Elio n'a pu remettre les pieds au domaine qu'après le décès de son père. Mais à partir de ce jour-là, la qualité des vins du domaine a fait un formidable bond en avant.

Elio a un talent inné pour allier l'authenticité du nebbiolo, barbera et dolcetto aux souhaits de l'amateur de vins moderne. Soutenu par sa famille, il crée chaque année à nouveau, des vins typés à l'extrême par le terroir. L'Arborina est sans doute son meilleur vignoble et sa plus belle bouteille. Un vin très masculin dans sa jeunesse, mais en même temps empreint d'une grande finesse qui ne fait que s'affirmer en vieillissant. Ses vins 'Larigi' et 'La Villa', commercialisés sous l'appellation Langhe, donc pas sous le statut de DOCG, sont sublimes et vieillissent en beauté.

L'Insieme a une couleur intense rouge rubis. Les arômes sont complexes : tabac, confiture de cerise, épices, bois de cèdre. Bouche pleine et tannins puissants. Harmonieux et large. Longue finale.

<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss
<b>Origine</b>	La Morra. Les vignobles sont situés à 250-280m d'altitude, expositions variées. Age moyen des vignes : 10-30 ans.
<b>Rendement</b>	4000 kg par ha (1,5 ha au total).
<b>Vendange</b>	Septembre-Octobre
<b>Vinification</b>	La macération sur peaux se déroule durant 3-5 jours dans des cuves rotatives à température contrôlée. Le vin vieillit 15-18 mois en barriques françaises neuves. Le vin reste encore 8 mois en bouteille. Le vin n'est pas filtré! La vinification des différents cépages se fait séparément. Le vin est assemblé juste avant l'embouteillage.
<b>Elevage</b>	15-18 mois en barriques françaises neuves.
<b>Production</b>	400 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)