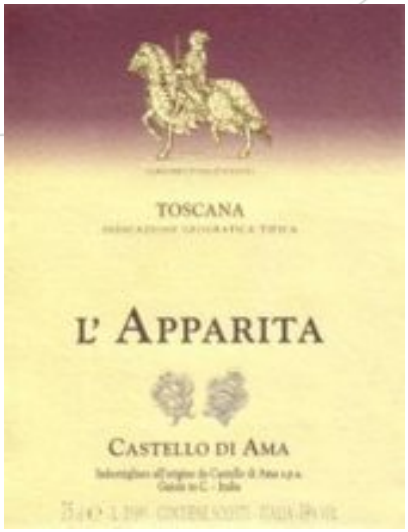
LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Merlot L'Apparita |
| **Millésime** | 2005 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2030 |
| **Producteur** | Castello di Ama |
| **Style de vin** | moyennement rond, puissant, sec, très peu fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes |
| **Appellation** | IGT Toscana |
| **Cépages** | 100% merlot |
| **Pourcentage d'alcool** | 13,00% 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 L'Apparita a une couleur profonde rouge rubis et un nez complexe de cassis, de cerises noires, de liqueur et de vanille. Vin plein, très concentré, beaucoup de tannins enrobés par une riche présence de fruit. Finale longue et délicieux. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Gaiole in Chianti, vignoble l'Apparita de 3,84 ha planté entre 1982 et 1985, riche en argile. |
| **Rendement** | 1.950 kg par ha |
| **Vendange** | Mi-septembre |
| **Vinification** | Fermentation alccolique pendant 30 jours à une température de 32-33°C. Fermentation malolactique en barriques (50% neuves). Après l'assemblage des 2 types de barrique, le vin est de nouveau transféré en barriques. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 12 mois en barriques françaises (Allier, 50% neuves) |
| **Analytique** | Alc. 14,40% vol. total acidity: 5,00 g/l dry extract: 32,9 g/l |
| **Production** | 5.190 bouteilles |
| **Notes des critiques** | Antonio Galloni, robertparker.com: 93<br>Antonio Galloni, Vinous: 93 |

**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)