LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Mont
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Nikolas Juretic
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	90% tocai friulano, 5% picolit, 5% malvasia istriana
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le vignoble s'étend sur environ deux hectares et est composé de plants de plus de 50 ans d'âge. La vigne est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique et de la permaculture. On y retrouve principalement des cépages autochtones : Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit et une petite partie de Pinot Blanc, ainsi que du Pinot Grigio et du Chardonnay dans les vignobles de San Floriano. La conduite est traditionnelle en Guyot double. La densité de pieds à l'hectare est très faible, entre 2 500 et 3 500 pieds, et les plants poussent librement en été : toutes les feuilles sont conservées pour protéger les grappes du soleil. L'herbe est rarement coupée afin de permettre la production des graines et de favoriser la diversité des plantes et des insectes dans le vignoble. Toutes les parcelles sont situées à proximité ou en bordure de forêt, ce qui favorise la diversité des espèces végétales et animales présentes. Les raisins sont récoltés très mûrs vers la mi-septembre. Les vendanges sont manuelles, ce qui nous permet de les apporter à la cave frais et soigneusement sélectionnés. Les raisins sont vendangés entiers, sans égrappage, et la macération pelliculaire est à la base de la fermentation spontanée et de l'extraction des substances qui confèrent aux vins un caractère unique. Après le début de la fermentation (et quelques jours de macération), les raisins sont pressés et le moût est transféré en fûts de bois ou en cuves béton. Après un long séjour sur lies, les vins sont mis en bouteille sans filtration et avec un apport minimal de sulfites. Ces opérations simples permettent aux vins de se conserver longtemps en bouteille. Des vins qui ont besoin de temps pour être dégustés et appréciés. Le Mont est le cru le plus frais de la région et le vin a un caractère acide. Le nez est floral, avec des agrumes confits et une note saline en bouche. Vinifié avec précision, sans intrants superflus, il exprime toute la complexité de son terroir frioulan. Idéal avec fruits de mer, poissons ou plats asiatiques raffinés.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Montona, colline Quarin - Nord/Est.
Rendement	35 hl/ha - 3.000 pieds/ha.
Vendange	2ème moitié de septembre.
Vinification	Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses. Foulage avec les pieds sans égrappage. Après le foulage, la macération commence dans des cuves en béton. La fermentation démarre spontanément et la macération ne dure que 2 jours. Après le pressurage, le vin continue sa fermentation et vieillit dans des cuves en béton pendant 11 mois. Après la mise en bouteille, avec une addition minimale de SO2, le vin repose encore 6 mois avant d'être mis en vente.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	11 mois en béton.





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)