

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Nero di Troia Le Cruste
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Alberto Longo
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Puglia
<b>Cépages</b>	100% nero di troia
<b>Description</b>	<p>Alberto Longo, un homme d'affaires international talentueux, ne se contente pas de mettre de bons vins en bouteille. Il y introduit également sa passion pour la région historique dont ces vins sont issus. Il consacre la majeure partie de ses 35 ha de vignobles, situés autour de la capitale régionale de Lucera, à la culture de variétés régionales comme le falanghina, negroamaro et nero di troia.</p> <p>Tous les vins de la gamme sont étonnamment fins, mais ses vins de pionnier, comme le puissant Le Cruste (IGT) et la DOC Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso complexe, n'obtiennent toujours pas la reconnaissance qu'ils méritent pourtant amplement de la part de la presse spécialisée nationale et internationale.</p> <p>Le Cruste a une couleur intense rouge rubis et des arômes marqués de baies sauvages, de prunes et d'épices. Vin plein avec beaucoup de profondeur et des tannins souples.</p>
<b>Servir sur</b>	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Lucera (San Severo), 75m d'altitude, sol légèrement calcaire et argileux.
<b>Rendement</b>	12.500 vignes par ha - 1,2 kg de raisins par vigne.
<b>Vendange</b>	Manuelle, deuxième moitié du mois d'octobre
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Longue macération.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques françaises
<b>Analytique</b>	Alc: 13,50 % vol
<b>Production</b>	15.000 - 18.000 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)