

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|-------------------------------|---|
| Nom | Orvieto classico superiore 'Terre Vineate' |
| Millésime | 2022 |
| Potentiel de garde | Jusqu'à fin 2032 |
| Producteur | Palazzone |
| Style de vin | léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée |
| Appellation | DOC Orvieto |
| Cépages | 10% drupeggio, 25% grechetto bianco, 50% procanico, 15% verdello |
| Description | <p>Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine.</p> <p>Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois.</p> <p>Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d'Orvieto qui domine la montagne.</p> <p>L'Orvieto Classico Superiore a une couleur jaune intense. Bouquet vif de noisettes, de fruit blanc et de fenouil. Bouche riche, belle structure. Légère amertume en fin de bouche.</p> |
| Servir sur | crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce |
| Origine | Rocca Ripesena-Orvieto, vignobles de plus de 30 ans à 210-340m d'altitude, exposition est, sous-sol argileux. |
| Rendement | 45 hl/ha |
| Vendange | septembre |
| Vinification | Fermentation en cuves inox pendant 20 jours (max. 20°C) |
| Fermeture de bouteille | bouchon synthétique |
| Elevage | 3 mois en cuves inox. |
| Analytique | Acidité totale: 6 g/l |
| Production | 45.000 bouteilles 0,75 |



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)