

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---------------------------|--|
| Nom | Pecorino Colli Aprutini |
| Millésime | 2023 |
| Potentiel de garde | Jusqu'à fin 2027 |
| Producteur | Villa Medoro |
| Style de vin | léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée |
| Appellation | IGT Colli Aprutini |
| Cépages | 100% pecorino |

Description Federica Morricono démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes.

Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier.

Le Pecorino a une couleur paille ambrée et des arômes de fruits frais et de fleurs. La bouche est à l'image du nez : fraîche et agréable. Vin de soif par excellence !

| | |
|-------------------------------|---|
| Servir sur | apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème) |
| Origine | Vignobles situés à Atri et Cellino. Sol argileux et calcaire. |
| Vendange | Septembre. |
| Vinification | Macération à froid (5-6°C) sur peaux pendant 8-10 heures. Fermentation alcoolique en cuves inox à une température de 14-16°C. Pas de malolactique. |
| Fermeture de bouteille | bouchon synthétique |
| Elevage | Le vin mûrit encore quelques temps en bouteille avant commercialisation. |



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)