LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Pinot Nero
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Matteo Braidot
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	100% pinot nero
Description	Ce domaine a été érigé en1870 par Giuseppe Braidot, à Versa di Romans d'Isonzo. Depuis, la famille s'en occupe avec passion et sa seule ambition est de ne produire que des vins de qualité. Aujourd'hui, le domaine comporte 100 ha, dont 80 ha appartiennent aux DOC Collio, Isonzo et Grave del Friuli. On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Le Pinot Nero a une couleur rouge rubis aux reflets grenats et un nez aux arômes de mûres, de cerises et de framboises. La bouche est plutôt pleine, avec une petite note boisée qui lui donne une structure supplémentaire. Finale agréable et plutôt longue.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignobes situés à Versa
Rendement	80 hl/ha
Vendange	fin août
Vinification	Vinification classique avec un bref passage en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	très court passage en barriques
Production	30.000

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)