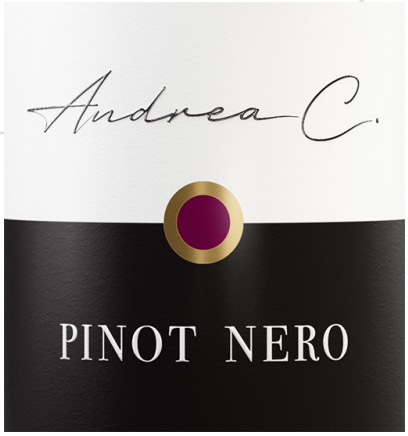
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Pinot Nero
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Andrea C.
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, très peu fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	100% pinot nero
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	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.
Vinification	Vinification classique.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Très court élevage en barriques.





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)