LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Pinuar |
| **Millésime** | 2019 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2034 |
| **Producteur** | Corte Quaiara |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGT Verona |
| **Cépages** | 100% pinot nero |
| **Pourcentage d'alcool** | 13,00% vol |
| **Description** | Corte Quaiara, c'est l'histoire de Giovanni Montresor, vigneron passionné et passionnant, qui se lance en 2013 dans un projet que certains qualifaient d'utopique. Les vins de Giovanni ne sont pas conventionnels. C'est peut-être la meilleure façon de les présenter. Chacun de ses vins a une signification précise et est le résultat d'un choix qui se renouvelle millésime après millésime et qui lui donne le courage et l'enthousiasme de poursuivre son travail.<br><br>Le sol de la région est extrêmement complexe en raison de son origine glaciaire. Il contient des minéraux en abondance tout en étant pauvre en nutriments. C'est un type de sol qui permet à la vigne de donner le meilleur d'elle-même et qui, en même temps, marque les vins avec la réminiscence du glacier présent dans la région il y a un millier d'années.<br><br>Le Pinùar a une couleur rouge rubis brillante. Au nez, des notes de graphite, de café, de fruits noirs, de laurier et de noix de muscade. La bouche débute par des notes grillées et des sensations florales de rose, de framboise, de groseille avec de petits traits balsamiques. Finale longue et enveloppante, soutenue par une acidité équilibrée par des tannins bien intégrés qui laisse en bouche des sensations épicées (poivre) très agréables. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…) |
| **Origine** | S. Giorgio in Salici (Sona). Altitude:150 - 250 m. Exposition sud-ouest. Sol de limon sableux. Guyot simple. Âge moyen des vignes : 10 ans. |
| **Rendement** | 50 hl/ha - 6.000 pieds/ha |
| **Vendange** | Récolte manuelle en septembre. |
| **Vinification** | Pressurage doux des raisins égrappés. Fermentation en inox à température contrôlée avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique réalisée en novembre en barriques et en tonneaux. Élevage en barriques neuves et en tonneaux. La maturation se fait en barriques et tonneaux neufs pendant 18 mois, et le vieillissement en bouteilles pendant 1 an. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 18 mois en barriques et tonneaux et 1 an de bouteille. |
| **Analytique** | Acidité totale : 5,90 g/l |







**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)