

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosa Caolino
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2028
<b>Producteur</b>	Tenuta di Castellaro
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Terre Siciliane
<b>Cépages</b>	40% nero d'avola, 60% corinto nero
<b>Description</b>	<p>Vignoble Tenuta di Castellaro à Lipari, l'île principale de l'archipel des Eoliennes près de la Sicile, est née de la reprise courageuse du sol volcanique et la sélection minutieuse des vignes indigènes les plus anciennes de l'archipel. Les vignes, strictement organiques et complètement cultivées selon la méthode Etna Alberello, produisent une variété de vins naturels avec un potentiel de qualité énorme.</p> <p>Le Rosa Caolino a une couleur rose léger aux reflets saumonés brillants. Le nez développe des arômes délicats de roses, de maquis méditerranéen et minéraux. La bouche est délicate et sapide. La belle acidité enchante le palais.</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, plats épicés, viande blanche sans sauce
<b>Origine</b>	Lipari (Iles Eoliennes) - Climat méditerranée chaud tempéré, importantes excursions thermiques entre jour et nuit, ventilé - Terrain sablonneux et volcanique, profond, fertile et riche de microéléments - 350 m d'altitude - Alberello.
<b>Rendement</b>	7.000 pieds/ha.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte.
<b>Vinification</b>	Pressage direct des raisins dans une presse pneumatique. Aucune clarification des moûts, seulement décantation statique à 10-12°C, fermentation à environ 16° dans des cuves en acier, permanence sur les lies pendant environ 6 mois. Transvasements répétés pour la clarification naturelle du vin et sa mise en bouteilles.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	6 mois sur lies.



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)