LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Rosso di  Montepulciano |
| **Millésime** | 2024 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2030 |
| **Producteur** | Valdipiatta |
| **Style de vin** | léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée |
| **Appellation** | DOC Rosso di Montepulciano |
| **Cépages** | 15% canaiolo nero, 5% mammolo, 80% sangiovese |
| **Pourcentage d'alcool** | 14,00% vol |
| **Description** | La Tenuta Valdipiatta a vu le jour au début des années 70 mais ce n'est qu'en 1989 que Giulio Caporali rachète le domaine. De 1997 à 2002, Giulio travaille avec sa fille Miriam, pour lui en confier ensuite la gestion. Développé au fil des années, il comprend actuellement 30 ha de vignobles.<br><br>On y produit un Rosso di Montepulciano et deux Vini Nobile di Montepulciano. Parmi ceux-ci, un excellent cru, le 'Vigna d'Alfiero', un Vino Nobile complexe issu de vieilles vignes de 30 ans d'âge. Les meilleures années, on commercialise aussi un Vino Nobile Riserva. Pour les amateurs de tourisme vert, le domaine comporte aussi un charmant agriturismo.<br><br>Le Rosso di Montepulciano a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes fruités (baies et cerises) Bouche juteuse, beaucoup de tannins de fruit. C'est un vin polyvalent et équilibré pour la cuisine de tous les jours. |
| **Servir sur** | buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce |
| **Origine** | Montepulciano; taille selon la méthode de 'cordone speronato'. |
| **Rendement** | 8.000 kg/ha. |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Vendange** | fin septembre. |
| **Vinification** | Fermentation alcoolique à température contrôlée en cuves inox suivie par une fermentation malolactique. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | Environ 20 % du vin mûrit pendant 3 mois dans un grand foudre d'Allier, le reste du vin mûrit en cuves inox. |
| **Production** | 20.000 bouteilles 0,75 |




**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)