LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Rosso Piceno Tenuta Pongelli
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Villa Bucci
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Rosso Piceno
Cépages	50% montepulciano, 50% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	La famille Bucci, originaire de Montecarotto, un des 'Castelli di Jesi', entretient des liens étroits avec la viticulture depuis 1700. Il a cependant fallu attendre 1983 avant que le domaine embouteille et commercialise lui-même ses vins. Aujourd'hui, il est à la tête de 350 ha de terre où l'on cultive du maïs, des céréales, des tournesols et évidemment aussi de la vigne. Ces 20 dernières années, Ampello Bucci, a redynamisé la région, notamment avec l'aide d'un des meilleurs œnologues d'Italie, Giorgio Grai, en augmentant la densité dans les vignobles mais en minimisant le rendement. Sur ses 26 ha de vignobles, environ 21 se trouvent sur le territoire de la DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi. Le domaine dispose aussi de 5 ha de montepulciano et de sangiovese qui appartiennent à la DOC Rosso Piceno. On y travaille dans le plus grand respect de la vigne et de la nature, le domaine étant d'ailleurs certifié bio. Des rendements extrêmement maîtrisés et beaucoup de vieilles vignes (dont l'âge moyen est d'environ 35 ans) apportent aux vins de la Villa Bucci une finesse et une complexité uniques pour les vins de la région. L'assortiment du domaine comporte un verdicchio de base ('Bucci'), un verdicchio riserva ('Villa Bucci') et deux vins rouges DOC Rosso Piceno. Le Rosso Piceno Tenuta Pongelli a une couleur rouge grenat légère. Le nez est élégant sur des arômes de prunes et d'épices. La bouche est fine et élégante, bel équilibre et beau fruit. Voici un vin qui se laisse boire tout seul.
Servir sur	pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce
Origine	Vignoble Santo Sebastiano et Santo Fortunato à Serra de' Conti, de 200 à 280m d'altitude. Terrain argilo-calcaire
Rendement	60 quintaux par ha
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre-début octobre
Vinification	Vinification classique avec passage en foudres d'un année.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	1 an en foudres
Analytique	Alc. 13,50%
Production	20.000 bouteilles de 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)