

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosso Sant'Antimo Ateo
<b>Millésime</b>	2021
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2027
<b>Producteur</b>	Ciacci Piccolomini d Aragona
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Sant'Antimo
<b>Cépages</b>	50% cabernet sauvignon, 50% merlot
<b>Description</b>	<p>L'imposant palazzo XVIIe siècle où Guiseppe Bianchini a vinifié, jusqu'il y a quelques années, les vins Ciacci Piccolomini d'Aragona est installé à Castelnuovo dell'Abate. Aujourd'hui, les vins sont produits et embouteillés dans de toutes nouvelles installations à l'extérieur du village. Le coureur cycliste Paulo Bianchini a échangé son vélo contre l'héritage de son père et supervise les prestations de son peloton de vins.</p> <p>L'entrée de gamme est un Rosso IGP Toscana sapide. Deux DOC Sant'Antimos occupent l'échelon suivant : 'Ateo', un assemblage de cabernet sauvignon et de merlot et 'Fabius', un pur syrah. Le Rosso di Montalcino arrive en prélude des bouteilles prestigieuses. Chaque année, deux brunello sont commercialisés : le brunello ordinaire est un assemblage de différents vignobles et le brunello Pianrosso est un cru. Les meilleures années, on produit encore un Brunello di Montalcino Riserva, le top absolu de l'assortiment.</p> <p>L'Ateo a une couleur rouge rubis intense. Arômes intenses avec des notes d'herbes, d'épices et de fruits. Très bien structuré, corsé mais en même temps assez souple avec des tanins parfaitement équilibrés. Longue finale.</p>
<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
<b>Origine</b>	Vignoble situé à 240-360 m au-dessus du niveau de la mer. Sol avec marnes.
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuves inox et et dans des cuves en béton cellulaire à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	Dans des barriques de 3hl.



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)