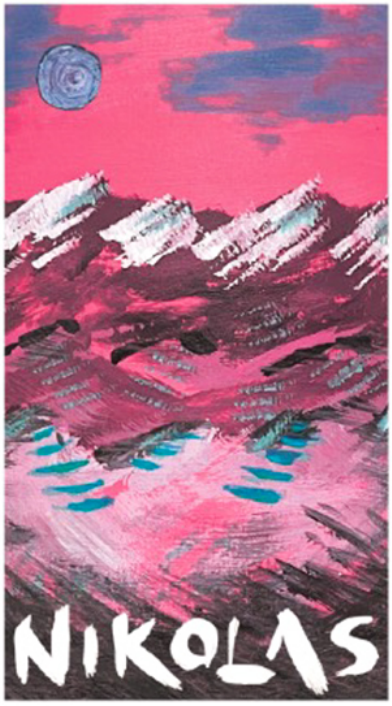
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Nikolas Juretic
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	25% carmenère, 25% merlot, 25% ribolla gialla, 25% schioppettino
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le vignoble s'étend sur environ deux hectares et est composé de plants de plus de 50 ans d'âge. La vigne est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique et de la permaculture. On y retrouve principalement des cépages autochtones : Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit et une petite partie de Pinot Blanc, ainsi que du Pinot Grigio et du Chardonnay dans les vignobles de San Floriano. La conduite est traditionnelle en Guyot double. La densité de pieds à l'hectare est très faible, entre 2 500 et 3 500 pieds, et les plants poussent librement en été : toutes les feuilles sont conservées pour protéger les grappes du soleil. L'herbe est rarement coupée afin de permettre la production des graines et de favoriser la diversité des plantes et des insectes dans le vignoble. Toutes les parcelles sont situées à proximité ou en bordure de forêt, ce qui favorise la diversité des espèces végétales et animales présentes. Les raisins sont récoltés très mûrs vers la mi-septembre. Les vendanges sont manuelles, ce qui nous permet de les apporter à la cave frais et soigneusement sélectionnés. Les raisins sont vendangés entiers, sans égrappage, et la macération pelliculaire est à la base de la fermentation spontanée et de l'extraction des substances qui confèrent aux vins un caractère unique. Après le début de la fermentation (et quelques jours de macération), les raisins sont pressés et le moût est transféré en fûts de bois ou en cuves béton. Après un long séjour sur lies, les vins sont mis en bouteille sans filtration et avec un apport minimal de sulfites. Ces opérations simples permettent aux vins de se conserver longtemps en bouteille. Des vins qui ont besoin de temps pour être dégustés et appréciés. Le Rosso dévoile un nez aux arômes de fruits rouges et noirs frais, de poivre noir, de feuilles sèches et une touche légèrement fumée. En bouche, la texture est souple, les tanins fins, la finale fraîche et désaltérante. Un vin vivant, peu extrait, élevé sans maquillage, qui privilégie la buvabilité à la puissance.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	2 parcelles à Montona et Cormons.
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Macération pélliculaire de 4 à 5 jours. Le reste de la fermentation se fait dans de vieilles barriques. Après un vieillissement de 11 mois, le vin est mis en bouteille avec un minimum de SO2, puis repose pendant encore 6 mois avant d'être vendu.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	11 mois en vieilles barriques.

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)