LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Salvatore Grippaldi
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Nicolò Grippaldi
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	100% nero d'avola
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Grippaldi a étudié la littérature et la philosophie à Florence, où il a découvert le monde de l'agriculture et du vin biodynamiques. Inspiré par ses expériences et sa passion pour sa terre natale, il est retourné en Sicile et a planté 2,63 hectares de vignes sur les terres de sa famille en 2015. Il cultive deux cépages : Nerello Mascalese et Nero d'Avola, en utilisant des méthodes qui adhèrent strictement aux principes biodynamiques, y compris le suivi du calendrier lunaire pour les activités de la vigne et de la cave. Ses vins sont connus pour leur pureté et leur reflet du terroir, produits sans utilisation de produits chimiques et avec une intervention minimale dans le processus de vinification. Grippaldi a recours à la fermentation spontanée avec des levures indigènes et utilise le béton et l'acier inoxydable pour le vieillissement au lieu du chêne. Sa première récolte a eu lieu en 2017 et les premiers vins ont été commercialisés en 2019. Les efforts de Grippaldi l'ont positionné comme une figure importante de la scène vinicole sicilienne, visant à mettre en évidence le potentiel du terroir unique d'Enna et à l'élever au rang de figure internationale. Le Salvatore Grippaldi dévoile de jolis arômes de fraises cuites, de cerises écrasées, de thé noir et de roses. La bouche est structurée, avec des tannins qui tapissent la bouche. Nuancé et léger avec une concentration subtile qui permet une finale généreuse. Très bel équilibre.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Gagliano Castelferrato - 651m d'altitude - sol majoritairement calcaire.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vinification	Macération préfermentaire pendant 2 jours et, une fois la fermentation alcoolique terminée (sans ajout de levures), macération post-fermentaire pendant environ 2 mois (fermentation malolactique spontanée). Une fois soutiré, le vin est resté sur les lies fines avec un bâtonnage jusqu'en juin, après quoi il a été mis sur lies propres et mis en bouteille en septembre 2023. Fermentation et élevage en cuves ciment de 25 hl.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en cuves béton.
Production	3.233 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 95 James Suckling, jamessuckling.com: 95



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)