LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Sangiovese Molise
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Terre degli Osci
Description	Les frères Di Giulio sont aux commandes du Borgo di Colloredo. Enrico se charge de la vinification alors que Pasquale surveille le travail dans les vignobles. Les 80 ha de terre aux alentours de Campomarino sont plantés de cépages locaux et internationaux. Typique pour la région, la DOC Falanghina del Molise, un vin blanc frais issu du cépage du même nom, et un pur malvasia commercialisé comme IGP. La gamme des rouges débute avec un sangiovese fruité, une IGP, suivi par un DOC Molise à base de montepulciano, et se termine par un puissant DOC Biferno Rosso, un assemblage de montepulciano (70-80 %) et aglianico provenant des meilleures parcelles et élevé sur bois. Le Sangiovese a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de petits fruits rouges. Bouche fruitée et fraîche. Vin souple qui se laisse boire. Finale fruitée.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	Vignobles (1990-98) situés à Campomarino, à 100-120m d'altitude. Terrain argileux.
Rendement	4.000 pieds/ha - 100 hl/ha
Vendange	fin septembre début octobre
Vinification	Vinification en cuves inox à température contrôlée (25-28°C).
Elevage	-
Analytique	Alc: 12,50 % vol
Production	30.000 bouteilles

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)