LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Sipuò 9,5
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Belisario
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	65% verdicchio, 35% ritos
Pourcentage d'alcool	9,50% vol
Description	Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs. Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises. Le Sipuò a une couleur jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Au nez, des arômes délicats de fruits blancs, tels que la pomme et la poire, accompagnés de notes florales subtiles. La bouche quant à elle est légère et vive, avec une acidité rafraîchissante et une finale nette, ce qui en fait un vin facile à boire...sans avoir peur de finir la bouteille.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, fromages doux
Origine	Vignobles de la commune de Matelica, contrada San Venanzo, 450 m d'altitude.
Rendement	8,5 t/ha.
Vendange	Septembre.
Vinification	Vinification en blanc par réduction avec nettoyage du moût par flottation. Fermentation à 16°C, maturation en cuves inox à 13°C.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	4 mois en inox.
Production	Acidité totale: 8 g/l - pH: 3,3



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)