

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	SommoClivo
<b>Millésime</b>	2015
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2035
<b>Producteur</b>	Torre San Quirico
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Ronchi Varesini
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>Torre San Quirico est né en 2000 de la passion de Alessio Fornasetti. Le domaine se situe à Azzate, dans la province de Varese, à quelques encablures du lac du même nom. Nichée au sommet de la colline moraine de San Quirico (500m d'altitude), la bâtisse, joyau architectural de Vico Magistretti, surplombe deux hectares de vignes plantés de Nebbiolo : le SommoClivo.</p> <p>Autrefois havre de paix estival, le domaine est aujourd'hui agrémenté d'une cave moderne à la pointe de la technologie. Un seul capitaine à la barre : Alessio Fornasetti qui, début des années 2000, décida d'abandonner son train de vie urbain pour ce projet un peu fou et de renouer avec la vocation viticole multiséculaire d'un terroir laissé à l'abandon à cause de la phylloxera.</p> <p>Un seul vin également, le SommoClivo (au sommet de la colline en latin), racé et raffiné, qui est un nouvel hommage au cépage fantastique qu'est le Nebbiolo.</p> <p>Le SommoClivo a une couleur rouge rubis profonde et lumineuse. Le nez développe des arômes de cassis, d'épices et de fleur d'oranger. La bouche est raffinée à souhait sur les mêmes arômes. Equilibre parfait et structure complexe. Un (très) grand vin en de</p>
<b>Servir sur</b>	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
<b>Origine</b>	Azzate, 500m d'altitude à orientation sud sud-ouest. Terrain drainant à forte teneur en sel.
<b>Vendange</b>	6 octobre
<b>Vinification</b>	Egrappage et pigeage le soir-même de la vendange et ensuite macération à froid. Inoculation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique et repos sur les peaux. Soutirage directement en barriques neuves de chêne français. Fermentation malolactique en barriques. Le vin y reste 26 mois avant d'être transféré en inox où il restera encore 24 mois. Le vin repose enfin en bouteille pendant 12 mois avant d'être commercialisé.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Eleavage</b>	26 mois barriques - 24 mois inox - 12 mois bouteilles
<b>Analytique</b>	Alc. 14% vol
<b>Production</b>	4.000 flessen 0,75



SommoClivo

16 Ottobre 2015

Torre San Quirico  
Azzate

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)