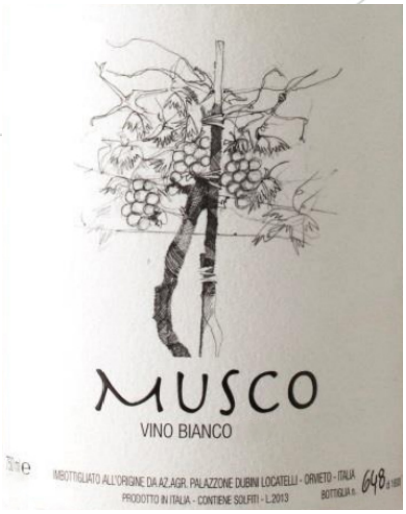
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Umbria Bianco Musco
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Palazzone
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, très épicé, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGT Umbria
Cépages	20% malvasia, 50% procanico, 30% verdello
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine. Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois. Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d' Orvieto qui domine la montagne. Ce vin est d'une couleur dorée profonde et brillante, il a un nez fascinant et complexe de fruits jaunes mûrs, d'amande, d'écorce et d'agrumes confits et d'agrumes séchés, de miel de châtaignier, et des notes d'herbes qui donnent la fraîcheur que l'on trouve en bouche. La bouche est structurée, soyeuse et douce, avec une longue finale acidulée et légèrement piquante.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, plats végétariens, agneau
Origine	Vignobles situés à 350 m d'altitude. Exposition est. Sol d'argile sédimentaire.
Rendement	60 q/ha
Vendange	Récolte manuelle.
Vinification	Le moût est macéré avec les peaux pendant 4/6 jours dans des cuves ouvertes en châtaignier sans pigeage. Le pressurage est effectué à l'aide d'un vieux pressoir. La fermentation avec des levures naturelles se fait spontanément en fûts de châtaignier lentement pendant 1/2 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	1 an en châtaignier, 8 mois en bonbonnes de verre puis en bouteilles placées horizontalement dans la grotte de tufo.
Production	1.600 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)