LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Uvaggio |
| **Millésime** | 2021 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2029 |
| **Producteur** | Proprietà Sperino |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée |
| **Appellation** | DOC Piemonte |
| **Cépages** | 80% nebbiolo, 5% croatina, 15% vespolina |
| **Pourcentage d'alcool** | 14,50% vol |
| **Description** | Luca, accompagné de sa femme Francesca, dirige aujourd'hui la Proprietà Sperino avec énergie, en mettant en évidence le cépage roi du Piémont : le Nebbiolo (appelé Spanna dans la région). La région de Lessona est moins connue que d'autres appellations piémontaises comme Barolo ou Barbaresco, mais elle bénéficie d'un sol riche en minéraux, idéal pour la culture du Nebbiolo. Ajoutez à cela des excursions thermiques importantes et vous obtiendrez des vins beaucoup plus fins et élégants que dans les Langhe.<br><br>Au cœur de la philosophie qui guide le domaine se trouve la recherche de la meilleure qualité possible dans le respect de la tradition du lieu. La passion humaine du vigneron se traduit par des projets et des investissements à long terme, par la patience d'attendre que le sol soit prêt, que les vignes poussent, que les raisins mûrissent et que le vin s'affine. En 1999, Paolo De Marchi et son fils Luca ont dépoussiéré la longue tradition familiale piémontaise dans le but de faire renaître les vins légendaires du Piémont septentrional. Proprietà Sperino est la réalisation d'un rêve. Le vin du premier millésime, 2004, a été mis sur le marché en 2006. Aujourd'hui, Proprietà Sperino possède huit hectares de vignobles au pied du Mont Rose. Six sont situés à Lessona et sont répartis entre les vignobles Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava et Covà. Les deux hectares et demi restants sont le vignoble Madonna degli Angeli, situé dans le hameau de Forte, dans la région de Bramaterra. Un projet courageux d'« archéologie du vin » qui parle de passion.<br><br>L'Uvaggio a une couleur rouge rubis clair et brillant. Au nez, des griottes, des petites baies rouges et noires des bois, une légère pointe herbacée, un peu de pruneau. En bouche, un pot-pourri soyeux de fruits rouges, de cuir jeune et de notes complexes épicées et terreuses. La minéralité liée au terroir se laisse clairement deviner, des tanins bien dosés et une acidité fraîche accompagnent ce rouge de  garde dans une finale furieuse et épicée. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier, fromages doux |
| **Origine** | Lessona - 350m d'altitude sud-est - Sable marin riche en minéraux, PH élevé (5.5) - Guyot. |
| **Rendement** | 39 hectolitres/hectare |
| **Vendange** | Octobre. |
| **Vinification** | En foudre bois ouvert, macération de 20 jours sur la peau, puis 9 mois sur lies. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 18 mois en foudres ovales de 15 hl, tonneaux et barriques. |
| **Analytique** | Extrait total : 28,95 g/l - acidité totale : 5,81 g/l - sucre résiduel : 1,55 g/l - sulfites : 79 mg/l - pH : 3,39 |
| **Production** | 16.000 bouteilles |
| **Notes des critiques** | Antonio Galloni, Vinous: 91 |







**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)