

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Valtellina Superiore Ca' Morei
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Sandro Fay
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Valtellina Superiore
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	En 1973, Sandro Fay érige un petit domaine familial dans le nord de la Lombardie. Ses activités se développent très rapidement et il fait l'acquisition de nouveaux vignobles. Depuis 1998, les enfants de Sandro, Marco et Elena, travaillent aussi au domaine. Cette famille attache beaucoup d'importance à la typicité des vignobles et aux caractéristiques spécifiques de chacun d'entre eux, elle produit dès lors différents crus.

Aujourd'hui, le domaine est à la tête de 14 ha de vignobles à Valtellina, dont la majeure partie est plantée de nebbiolo (appelé chiavennasca sur place) et située dans la sous-région de Valgella. Ces vignobles sont aménagés en superbes terrasses, à une altitude qui varie entre 350 et 900 m. Un sol sablonneux explique la finesse et l'élégance des vins. La gamme se compose d'un Rosso di Valtellina (le vin de base), quatre très beaux Valtellina Superiore et pour finir encore un Sforzato di Valtellina, à base de raisins nebbiolo légèrement séchés.

Cà Morei a une couleur brillante et un nez de roses séchées, d'herbes aromatiques et d'épices. La bouche est bien structurée, avec des notes épicées et des tanins plus présents. La finale est longue et complexe.

**Servir sur** viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss

**Origine** Vignoble 'Cà Morei' à Valgella. 550m d'altitude sur la partie est de la commune de Teglio, exposition sud. Terre : 70% de sable et 20% de limon. ph acide.

**Rendement** 40 hl/ha

**Vendange** 2ème moitié d'octobre.

**Vinification** Fermentation alcoolique en cuves inox pendant deux semaines avec une macération de 7 jours. Fermentation malolactique et maturation en barriques pendant 12 mois.

**Elevage** 12 mois en barriques.



fay.



*Ca' Morei*

VALTELLINA SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
VALGELLA

PRODOTTO E BOTTIGLIATO DA - ERATE BOTTLES BY  
ARREDA AGRICOLA FAY - SAN GIACOMO DI TEGLIO - ITALIA  
EAT WINE - PRODUCE OF ITALY

750 ml e 13,5% VOL. alcool 13,5% de VOL.

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)