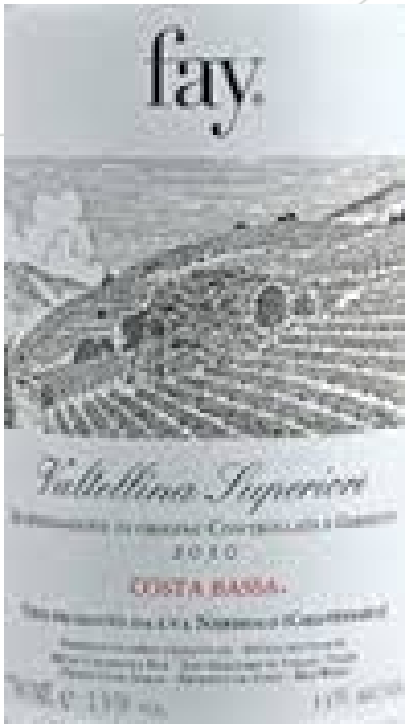
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Valtellina Superiore Costa Bassa
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Sandro Fay
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOCG Valtellina Superiore
Cépages	100% nebbiolo
Description	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 denebbiolo (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. Le Costa Bassa a une couleur brillante et des arômes fins de fruits et de fleurs. La bouche est souple et fraîche, sur des fruits des bois. La finale est longue et élégante, sur des tanins soyeux.
Servir sur	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…)
Origine	Commune de Teglio à 450m d'altitude, exposition sud. Terrain de sable (70%) et de limon (20%) à pH acide.
Rendement	40 hl/ha
Vendange	Deuxième moitié d'octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox pendant deux semaines avec une macération de 7 jours. Fermentation malolactique en grands foudres.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en grands foudres.
Production	6.000 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)