

Nom	Valtellina Superiore Il Glicine
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Sandro Fay
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Valtellina Superiore
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
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 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. Il Glicine a une couleur brillante et des arômes fins de fruits, de violettes et de roses séchées. La bouche est délicate, avec des tanins soyeux sur des notes de fraises et de canneberges.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Vignoble 'Il Glicine' situé à Sassella, 470m d'altitude sur la partie est de la commune de Sondrio, orientation sud. Terrain : sable (70%) et limon (20%), 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.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	maturation en barriques pendant 12 mois.

