LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Valtellina Superiore Riserva Carteria
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 souples, 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 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. La Carterìa a une couleur rouge rubis intense et brillante. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de roses et d'épices. La bouche est à l'image du nez, très complexe, entre tanins très fins et une chaleur toute personnelle. Superbe Nebbiolo marqu
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Le vignoble 'Carterìa' est situé à Valgella, à 550m d'altitude, dans la zone ouest de la commune de Teglio. Exposition sud. Terre : 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	12 mois en barriques
Notes des critiques	robertparker.com: 95





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)