LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Verjan
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Nikolas Juretic
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, très minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	15% chardonnay, 70% pinot grigio, 15% malvasia istriana
Pourcentage d'alcool	13,00% vol



Description

Le vignoble s'étend sur environ deux hectares et est composé de plants de plus de 50 ans d'âge. La vigne est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique et de la permaculture. On y retrouve principalement des cépages autochtones : Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit et une petite partie de Pinot Blanc, ainsi que du Pinot Grigio et du Chardonnay dans les vignobles de San Floriano.

La conduite est traditionnelle en Guyot double. La densité de pieds à l'hectare est très faible, entre 2 500 et 3 500 pieds, et les plants poussent librement en été : toutes les feuilles sont conservées pour protéger les grappes du soleil. L'herbe est rarement coupée afin de permettre la production des graines et de favoriser la diversité des plantes et des insectes dans le vignoble. Toutes les parcelles sont situées à proximité ou en bordure de forêt, ce qui favorise la diversité des espèces végétales et animales présentes.



Les raisins sont récoltés très mûrs vers la mi-septembre. Les vendanges sont manuelles, ce qui nous permet de les apporter à la cave frais et soigneusement sélectionnés. Les raisins sont vendangés entiers, sans égrappage, et la macération pelliculaire est à la base de la fermentation spontanée et de l'extraction des substances qui confèrent aux vins un caractère unique. Après le début de la fermentation (et quelques jours de macération), les raisins sont pressés et le moût est transféré en fûts de bois ou en cuves béton. Après un long séjour sur lies, les vins sont mis en bouteille sans filtration et avec un apport minimal de sulfites. Ces opérations simples permettent aux vins de se conserver longtemps en bouteille. Des vins qui ont besoin de temps pour être dégustés et appréciés.

Le Verjan a une robe dorée à cuivrée, son nez expressif mêle fruits jaunes mûrs, zeste d'agrumes, épices douces et fleurs séchées. En bouche, il présente une matière ample, une légère structure tannique, et une belle finale saline. L'équilibre est fin : entre intensité aromatique et buvabilité, sans jamais tomber dans la lourdeur.

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, fromages puissants ou vieillis, Umami
Origine	San Floriano del Collio - Vignoble planté entre 1960 et 1970.
Vendange	1ère moitié de septembre.
Vinification	Les raisins sont récoltés à la main. Foulage avec les pieds, sans les égrapper et macération dans des cuves en béton. La fermentation commence spontanément et la macération dure environ 7 jours. Après le pressurage, le vin poursuit sa fermentation et vieillit dans des cuves en béton ou en inox et dans de vieux fûts de bois pendant 11 mois. Après la mise en bouteille, avec une addition minimale de SO2, le vin repose encore 6 mois avant d'être vendu.
Fermeture de bouteille	diam

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)