

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Il Colombaio di Santa Chiara
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOCG Vernaccia di San Gimignano
<b>Cépages</b>	100% vernaccia di san gimignano bianco
<b>Description</b>	Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne.

"Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange".  
Alessio Logi.

Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression.

La Vernaccia Campo della Pieve a une couleur jaune doré et des arômes complexes et élégants d'agrumes, de minéralité et autres notes subtiles. La bouche est juteuse, corpulente et bien structurée. La finale est plaisante, persistante et légèrement épicée.

<b>Servir sur</b>	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
<b>Origine</b>	Vignoble Campo della Pieve. Exposition : sud, orientation est-ouest.
<b>Rendement</b>	5.500 pieds/ha
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Fin septembre - début octobre.
<b>Vinification</b>	Après un bref contact avec la peau, la fermentation démarre en cuve en béton et à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	18 mois sur lies.
<b>Analytique</b>	Extrait sec: 24,05 g/l - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 1,65 g/l - sulfites: 79 mg/l - pH: 3,42
<b>Production</b>	7.000 bouteilles



CAMPO DELLA PIEVE

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO  
DENOMINAZIONE 1966 DI BIO ORIGINE  
CONTROLLATA UVA E DOCG GARANTITA  
VINO BIOLOGICO TERROIR AUTOCTONO  
VIGNAIOLI PER PASSIONE E TRADIZIONE

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)