LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Vernaccia Riserva Storica
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Panizzi
Style de vin	rond, puissant, demi-sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité subtile
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Giovanni Panizzi a créé son domaine en 1979, à proximité de la ville moyenâgeuse de San Gimignano et de ses célèbres tours. Après quelques années de recherche et d'encépagement, la production commerciale commence en 1989. En 2005, le domaine est vendu à Luano Niccolai, et aujourd'hui, c'est son fils Simone qui est aux commandes. Ces dernières années, le domaine s'est enrichi de nombreux vignobles, passant de 17 à 70 ha. Un domaine pétillant d'activité. On y expérimente différentes densités d'encépagement, des méthodes d'élagage, des clones et des pieds de vigne, autant de signes de l'intérêt qu'on porte aux vignobles. Les caves sont équipées de cuves en inox pour la production du DOCG Vernaccia di San Gimignano, un vin frais et fruité. Le deuxième Vernaccia di San Gimignano est un cru du nom de Santa Margherita, élevé 5 mois en barriques de chêne. Et le puissant Vernaccia di San Gimignano Riserva est élevé un an en barriques françaises. Des barriques de chêne sont également utilisées pour l'élevage du DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno, un vin agréablement fruité. Certaines grandes bouteilles demandent du temps. Avec sa Riserva Storica « Ten Years After » 2016, Panizzi démontre la remarquable capacité de la Vernaccia di San Gimignano à traverser les années. Issue de la vigne Villa delle Rose, à 400 mètres d'altitude sur des sols de tuf et d'argiles jaunes, cette cuvée est née d'un millésime solaire, équilibré par les pluies d'août et une belle maturation en septembre. Après un pressurage doux des raisins entiers, le vin fermente et séjourne douze mois en barriques françaises neuves, puis sept mois sur lies fines en cuves inox, avant un long repos en bouteille. Une interprétation ambitieuse et rare d'un grand blanc toscan, où structure, profondeur et évolution patiente racontent le potentiel de garde de la Vernaccia.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Villa delle Rose, Larniano, San Gimignano (Toscane). Altitude 400 m; exposition est; tuf et argiles jaunes; vignes de 9 ans; taille en cordon de Royat.
Vinification	Pressurage doux des raisins entiers ; fermentation en barriques françaises neuves.
Elevage	12 mois en barriques françaises neuves, puis 7 mois sur lies fines en inox ; long vieillissement en bouteille.

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)