

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Viognier Giovin Re
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Satta Michele
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% viognier
Description	<p>Après des études d'agronomie à l'université de Pise, Michele Satta commence sa carrière comme producteur de fruits et légumes. Aujourd'hui, il exprime son amour de la nature dans la viticulture. Ses vins prennent vie dans une cave taillée dans la roche à Castagneto Carducci, dans l'appellation Bolgheri.</p> <p>Il commercialise trois vins rouges sous cette appellation : un vin de base, le 'Piastraia' et enfin l' 'I Castagni'. Les deux premiers résultent d'un assemblage de cabernet sauvignon, sangiovese, merlot et syrah, le dernier, le vin de référence du domaine, est un assemblage original de cabernet sauvignon, syrah et teroldego. Il produit aussi un pur sangiovese ('Cavaliere'), assez exceptionnel dans l'appellation, et qui a par conséquent le statut d'IGP. Les IGP blancs du domaine sont un viognier ('Gioven Re') et un assemblage de vermentino et de sauvignon ('Costa di Giulia').</p> <p>Le Giovin Re a une couleur jaune intense. Le nez est reconnaissable par son fruit mûr (abricots et citrons) et ses touches de croûtes de pain. Il a un corps ferme et des touches boisées claires. Vin gras qui grâce à sa belle acidité garde une belle fraîcheur.</p>
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Castagneto Carducci
Rendement	-
Vendange	fin septembre
Vinification	Après l'équeutage des raisins et une courte maturation du moût, début la fermentation en barriques pendant +/- 8 mois. Le vin repose ensuite 6 mois en bouteille. Ce vin n'est ni filtré ni clarifié.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 mois en barriques
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	5.200 bouteilles



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)