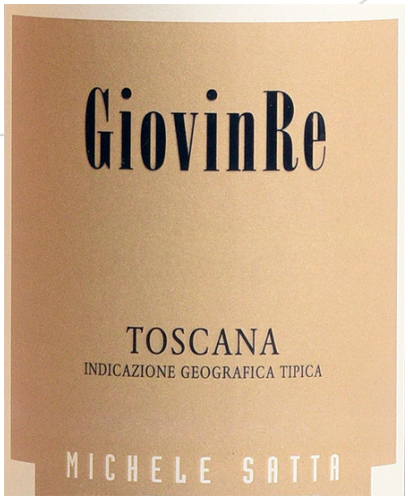
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Viognier Giovin Re
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
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
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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. 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'). 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 coprs ferme et des touches boisées claires. Vin gras qui grâce à sa belle acidité garde une belle fraîch
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
Vendange	Fin août.
Vinification	Le pressurage se fait en grappes entières. Le moût décante pendant 3 jours à 5°C avant d'être soutiré. Dès le début de la fermentation et après l'ajout des levures, le vin est transféré en barriques, cuves en ciment et amphores. Il y réalise la fermentation alcoolique et y reste jusqu'en janvier, sans fermentation malolactique. La fréquence et la durée du bâtonnage sont ajustées grâce à des dégustations régulières.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	2 mois en inox.
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)