LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Waldo
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Nikolas Juretic
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	34% tocai friulano, 33% ribolla gialla, 33% 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. Waldo exprime des notes de fleurs blanches, de poire, d'agrumes mûrs et une belle touche saline. La bouche est tendue, ample, avec une finale fraîche et légèrement amère, typique de la Ribolla. Un vin racé, vivant, qui incarne l'élégance naturelle du Collio.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux
Origine	Vignobles à Pradis et Bosc di Sot - Plantés entre 1940 et 1960 - En collines et entourés de forêts et d'arbres fruitiers.
Vinification	Les raisins sont récoltés à la main dans des petites caisses lorsque la parcelle est prête, les variétés mélangées dans le même vignoble sont récoltées ensemble. 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 est transféré dans des fûts de chêne et termine la fermentation et vieillit 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
Elevage	11 mois en foudres.





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)