LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Caisse Luxe Licata Vini 2 bts (VHCAS201)
Producteur	Licata Vini

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Guidalberto
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Tenuta San Guido
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	60% cabernet sauvignon, 40% merlot
Description	En 1944, le Marquis Mario Incisa della Rochetta entre en possession de quelques greffons de cabernet sauvignon, un cépage dont il raffole. Dans l'espoir de produire des vins de type bordelais, il plante les pieds de vigne à Castiglioncello, sur une parcelle assez éloignée du littoral, au climat plutôt chaud. Les vins locaux que l'on produit alors dans la région proviennent de vignobles plus proches de la mer et sont irréguliers, rustiques et durs. Après quelques années de vieillissement, les vins du marquis par contre sont superbement équilibrés et savoureux. Au début des années 60, il décide d'aménager un deuxième vignoble. Il appelle ce deuxième vignoble Sassicaia et il l'installe dans le village de Bolgheri, là où le Comte Guido Alberto cultivait déjà la vigne au XIXe siècle. Même si le vin issu de ce vignoble est absolument délicieux, le Marquis en réserve la production à sa famille et à ses amis proches. Finalement, il décide malgré tout de le commercialiser, notamment sous l'influence de son beau-frère Nicolò Antinori, descendant d'une ancienne famille de viticulteurs. La maison Antinori se charge de la commercialisation du Sassicaia et nomme en même temps son oenologue Giacomo Tachis (qui n'est encore qu'un inconnu) à la tête de l'équipe de production du Sassicaia. En 1972, le Sassicaia est présenté pour la première fois au grand public avec son millésime 1968 pour lequel le célèbre logo étoilé fut créé. Comme il était produit dans une région qui ne possédait pas encore d'appellation, le Sassicaia était vendu comme simple vin de table (vino da tavola). Dans les années qui suivent, le Sassicaia est découvert et apprécié par le monde entier et il récolte une marée de distinctions dans des dégustations comparatives (e.a. avec les meilleurs vins de Bordeaux). Une légende est née. Le Guidalberto est l'autre vin de la Tenuta San Guido. Son premier millésime est un 2000. Les raisins utilisés pour la production de ce vin proviennent en partie des vignobles du domaine et en partie de vignobles loués à des membres de la famille du Marquis Incisa della Rochetta. Tous se trouvent à Bolgheri, dans les limites de la DOC Sassicaia. L'assemblage se compose de 60 % de cabernet sauvignon et de 40 % de merlot. Tous ces éléments (vignobles et cépages) sont différents de ceux du Sassicaia, il ne s'agit donc pas d'un deuxième vin de Sassicaia. L'utilisation de chêne américain aussi est nouvelle et lui donne un caractère très différent. Et pourtant, l'élégance et la finesse, tellement typiques de la Tenuta San Guido, sont bien présentes. Guidalberto della Gherardesca, un des ancêtres du Marquis Incisa della Rochetta vivait au début du XIXe siècle. Il s'est illustré comme pionnier dans le domaine de l'agriculture et de la viticulture. Ce vin est un hommage à cet homme hors du commun. Depuis 2003, la gamme s'est enrichie d'un nouveau vin, 'Le Difese'. Il s'agit en fait d'un deuxième vin du Guidalberto. À base de cabernet sauvignon additionné de 30 % de sangiovese, il est élevé 12 mois en barriques françaises et américaines. Le Guidalberto a une couleur rouge rubis et un bouquet de fruits mûrs (framboises et airelles) avec une touche boisée très subtile. La bouche est pleine, assez concentrée, avec de superbes tannins fruités.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Bolgheri
Rendement	-
Vendange	mi-septembre
Vinification	fermentation en cuves inox à une température contrôlée (elle ne dépasse jamais 30°C), macération de 17 jours pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon et de 14 jours pour le Sangiovese. Vient ensuite une maturation de 15 mois en barriques françaises et américaines.

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Le Difese
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Tenuta San Guido
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	70% cabernet sauvignon, 30% sangiovese
Description	En 1944, le Marquis Mario Incisa della Rochetta entre en possession de quelques greffons de cabernet sauvignon, un cépage dont il raffole. Dans l'espoir de produire des vins de type bordelais, il plante les pieds de vigne à Castiglioncello, sur une parcelle assez éloignée du littoral, au climat plutôt chaud. Les vins locaux que l'on produit alors dans la région proviennent de vignobles plus proches de la mer et sont irréguliers, rustiques et durs. Après quelques années de vieillissement, les vins du marquis par contre sont superbement équilibrés et savoureux. Au début des années 60, il décide d'aménager un deuxième vignoble. Il appelle ce deuxième vignoble Sassicaia et il l'installe dans le village de Bolgheri, là où le Comte Guido Alberto cultivait déjà la vigne au XIXe siècle. Même si le vin issu de ce vignoble est absolument délicieux, le Marquis en réserve la production à sa famille et à ses amis proches. Finalement, il décide malgré tout de le commercialiser, notamment sous l'influence de son beau-frère Nicolò Antinori, descendant d'une ancienne famille de viticulteurs. La maison Antinori se charge de la commercialisation du Sassicaia et nomme en même temps son oenologue Giacomo Tachis (qui n'est encore qu'un inconnu) à la tête de l'équipe de production du Sassicaia. En 1972, le Sassicaia est présenté pour la première fois au grand public avec son millésime 1968 pour lequel le célèbre logo étoilé fut créé. Comme il était produit dans une région qui ne possédait pas encore d'appellation, le Sassicaia était vendu comme simple vin de table (vino da tavola). Dans les années qui suivent, le Sassicaia est découvert et apprécié par le monde entier et il récolte une marée de distinctions dans des dégustations comparatives (e.a. avec les meilleurs vins de Bordeaux). Une légende est née. Le Guidalberto est l'autre vin de la Tenuta San Guido. Son premier millésime est un 2000. Les raisins utilisés pour la production de ce vin proviennent en partie des vignobles du domaine et en partie de vignobles loués à des membres de la famille du Marquis Incisa della Rochetta. Tous se trouvent à Bolgheri, dans les limites de la DOC Sassicaia. L'assemblage se compose de 60 % de cabernet sauvignon et de 40 % de merlot. Tous ces éléments (vignobles et cépages) sont différents de ceux du Sassicaia, il ne s'agit donc pas d'un deuxième vin de Sassicaia. L'utilisation de chêne américain aussi est nouvelle et lui donne un caractère très différent. Et pourtant, l'élégance et la finesse, tellement typiques de la Tenuta San Guido, sont bien présentes. Guidalberto della Gherardesca, un des ancêtres du Marquis Incisa della Rochetta vivait au début du XIXe siècle. Il s'est illustré comme pionnier dans le domaine de l'agriculture et de la viticulture. Ce vin est un hommage à cet homme hors du commun. Depuis 2003, la gamme s'est enrichie d'un nouveau vin, 'Le Difese'. Il s'agit en fait d'un deuxième vin du Guidalberto. À base de cabernet sauvignon additionné de 30 % de sangiovese, il est élevé 12 mois en barriques françaises et américaines. Le Difese a une couleur rouge rubis et des arômes intenses de fruits. Vin à la structure souple. Déjà très accessible.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Bolgheri
Rendement	-
Vendange	2ime moitié de septembre
Vinification	fermentation en cuves inox à une température contrôlée (elle ne dépasse jamais 30°C), macération de 15 jours pour le cabernet sauvignon et de 12 jours pour le sangiovese. Vient ensuite une maturation de 12 mois en barriques françaises et américaines.