LICATA

FICHE DE VIN

Nom	cout service kost (handling gift voucher)
Producteur	Licata Vini
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Le Taurasi a une couleur rouge rubis brillante aux reflets rouge grenat. Arômes marqués de cerises, de canelle, de vanille, de noix de muscade et d'anis. Bouche pleine, bel équilibre. Souple, tannins juteux. Finale longue et énergique
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés à Taurasi, Pietradefusi en Sant'Angelo all'Esca sur des sols très variés : volcanique, riche en humus, calcaire, sable et alluvions.
Rendement	4.500 pieds/ha - 60 à 70 ql/ha
Vendange	10 derniers jours d'octobre.
Vinification	Macération et fermentation alcoolique pendant 15 jours en inox à 24°C. Fermentation malolactique en barriques. Maturation de 18 mois en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 13,5 % vol.
Production	100.000 bouteilles 0,75