LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vigna Seré
Millésime	2004
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Dal Forno
Appellation	IGP Veneto
Cépages	55% corvina, 10% oseleta, 15% rondinella, 20% croatina
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Romano Dal Forno fait partie des domaines les plus prestigieux d'Italie. Dal Forno est synonyme de perfection depuis 1983, l'année où ses vins sont apparus sur le marché. Alors que les producteurs traditionnels recherchent depuis toujours un style de vins secs, le domaine se distingue en travaillant avec des fruits vendangés à pleine maturité, contenant plus de sucre et moins d'acides. La manière dont les fruits sont séchés avec des ventilateurs et la technique d'élevage sur bois contribuent à une qualité d'exception. Chez Dal Forno, les raisins sont récoltés en différentes phases, 100 % à la main comme il se doit. Au domaine, chaque grappe est contrôlée une à une et les meilleurs fruits sont réservés au Valpolicella Superiore et à l'Amarone della Valpolicella. La succession est assurée par les trois fils de la maison Marco, Luca et Michele, impliqués dans chaque phase de la gestion et de la production. Le Vigna Seré est un vin doux de luxe à la bouche cremeuse et soyeuse. Impressions de chocolat, de terre et de fruit (fraises et cerises). Une bonne structure tanique procure au vin une impression de velouté agréable et une rès grande finesse, avec une acidité très équilibrée.
Servir sur	vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Vignobles situés à Seré, orientations diverse. 320m d'altitude. Terre argileuse et riche
Vendange	octobre
Vinification	Les raisins sèchent pendant 5 à 6 mois. Fermentation à t° contrôlée de 24-25°C, macération sur les peux pendant 2 jours. La malolactique a lieu en barriques pendant 2 à 3 mois.
Elevage	2 ans en barriques
Analytique	Alc: 14,00 % vol
Production	varie



