LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Unica Licata Vini 2 bts (VKUNI211)
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	Core
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Montevetrano
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Colli di Salerno
Cépages	100% aglianico
Description	Tout comme Galardi, ce domaine pas comme les autres est également installé à quelques 10 km au nord-est de Salerne. Pendant des années, il n'a produit qu'un seul vin, le 'Montevetrano'. Un vin atypique, puissant et raffiné, issu d'un assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et seulement 10 % d'aglianico. Son caractère international (il fait penser à un bordeaux mature) n'est en rien en contradiction avec sa qualité exceptionnelle. Le fruité l'emporte sur le boisé (12 à 14 mois d'élevage en fûts), ce qui fait qu'il est très vite à point. En bref : un vin opulent, complexe (très minéral) et intense, avec une finale époustouflante. En 2011, un deuxième vin a fait son apparition. Il est tout à fait différent du premier, rien à voir avec un deuxième vin comme dans le Bordelais. Le 'Core' est un 100 % aglianico avec un élevage de 10 mois en fûts. Il y en a donc pour tous les goûts avec une qualité constante et exceptionnelle! Le Core a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de sous-bois, de violettes, de mûres et de cerises. La bouche est fine et élégante, sur des arômes de cannelle, de myrte et de chocolat. Un voyage olfactif qui, avec le temps, acquière préciosité, structure et richesse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles de 35ha plantés en 1997 à San Cipriano Picentino (Salerno). Sol argileux. Orientation sud-est
Rendement	3.000 à 3.500 pieds/ha
Vendange	Septembre-Octobre
Vinification	Longue macération pelliculaire et fermentation alcoolique en cuves inox. Finalement aussi une fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	10 mois en barriques francçaises neuves. Le vin repose ensuite 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Analytique	Alc. 14% - pH 3,7 - Acidity 5,1 g/L - Dry extract 35,5 g/L
Production	15.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 94

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Core Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Montevetrano
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Campania
Cépages	50% fiano, 50% greco
Description	Tout comme Galardi, ce domaine pas comme les autres est également installé à quelques 10 km au nord-est de Salerne. Pendant des années, il n'a produit qu'un seul vin, le 'Montevetrano'. Un vin atypique, puissant et raffiné, issu d'un assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et seulement 10 % d'aglianico. Son caractère international (il fait penser à un bordeaux mature) n'est en rien en contradiction avec sa qualité exceptionnelle. Le fruité l'emporte sur le boisé (12 à 14 mois d'élevage en fûts), ce qui fait qu'il est très vite à point. En bref : un vin opulent, complexe (très minéral) et intense, avec une finale époustouflante. En 2011, un deuxième vin a fait son apparition. Il est tout à fait différent du premier, rien à voir avec un deuxième vin comme dans le Bordelais. Le 'Core' est un 100 % aglianico avec un élevage de 10 mois en fûts. Il y en a donc pour tous les goûts avec une qualité constante et exceptionnelle! Le Core Bianco a une couleur jaune dorée
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Vinification	Les raisins sont criomacérisés. La fermentation alcolique se fait séparément, étant donné les époques différentes de maturité des variétés. L'assemblage est effectué dès que la femrentation est terminée. vienyt ensuite un long affinement sur lies de 7 à 8 mois avec battonage hebdomadaire.
Elevage	7 à 8 mois sur lies.
Analytique	Alc. 13% vol.
Recensentscores	Ian D'Agata: 89