LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ice bag Blue 1 bottle
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	Il Rosé di Casanova
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Casanova della Spinetta
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	50% prugnolo gentile, 50% sangiovese
Description	Si l'on cherche un exemple de carrière foudroyante dans le domaine du vin, l'histoire de Giuseppe Rivetti s'impose. En 1977, il quitte l'Argentine pour s'installer dans son pays natal. Il achète des vignobles à Castagnole Lanze et produit un Moscato d'Asti l'année suivante. Trois décennies plus tard, il inaugure sa troisième exploitation viticole dont les deux premières sont installées au Piémont et la dernière en Toscane. En trente ans, cette famille a conquis le coeur d'amateurs exigeants avec différents styles de vin. Toute la famille Rivetti travaille dans ces domaines, dans les vignobles, dans les caves ou dans les bureaux. Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco et Giovanna contribuent tous au succès de l'entreprise. Il Rosé di Casanova a une couleur saumon aux légers reflets orangés. Le nez développe des arômes de pêche et de fleur, avec une note minérale. La bouche est riche et pleine mais garde une très belle vivacité. Belle finale sur des notes salées.
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés
Origine	Vignobles situé à Casanova, sol sablonneux, 17 ans d'âge, 300m d'altitude, 20ha, exposition sud
Rendement	4.000 bouteilles/ha
Vendange	début septembre
Vinification	Une heure de contact sur peaux. Fermentation alcoolique (levures naturelles) pendant 15 jours à 18°C. Le vin reste ensuite 3 mois en cuves inox sur lies. Clarification naturelle et mise en bouteille. Le vin est disponible 4 mois après la vendange.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 12,50% - Tot. Ac. 6.5 gr/l - Sucre 0 gr - pH 3.6
Production	125.000 bouteilles

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grotte Sul Mare Rosato
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Carminucci
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, acidité subtile
Appellation	IGP Marche
Cépages	100% sangiovese
Description	Le domaine a été fondé en 1928 par Giovanni Carminucci et est toujours sous conduite familiale depuis lors. Les dernières années ont été marquées par des choix forts qui ont porté le domaine vers une orientation productive visant la haute qualité des raisins et du vin. Le propriétaire est aujourd'hui Piero Carminucci, fils du fondateur, qui dirige l'entreprise familiale aux côtés de son fils Giovanni. Les vignobles s'étendent sur 53 ha sur les communes de Offida, Ripatransone et Grottamare (où se trouve la cave), au cœur-même des Colli Ascolani, à deux pas de l'Adriatique, zone historique des DOC locales : Rosso Piceno et Falerio. La densité élevée des ceps par ha et la vendange verte témoignent de la volonté de réaliser des productions qualitatives. Tous les vins veulent exprimer au mieux l'effort consenti par le domaine dans la meilleure expression du potentiel du territoire. Les reconnaissances obtenues ces dernières années au niveau international les confortent dans le sentiment d'avoir fait les bons choix. Les vins de Carminucci sont issus des cépages typiques de la région du sud des Marches : Sangiovese et Montepulciano en rouges et Trebbiano, Passerina et Pecorino en blancs. La gamme se décline en deux lignes distinctes : Grotte Sul Mare et Naumakos. La première est un clin d'œil au territoire et un hommage à la vocation vinicole des collines de Grottamare, où se situe la cave. Les vins de la ligne Grotte Sul Mare sont très immédiats et s'offrent à la dégustation sans détour aucun. La ligne Naumakos propose des vins plus complexes, mais toujours dotés d'un charme déconcertant. Le Rosato Grotte Sul Mare a une couleur rose prononcée aux reflets violacés. Le nez est très engageant sur de belles senteurs fruitées (fraises et cerises). La bouche est fraîche et fruitée, harmonieuse et fine, élégante mais avec une belle persistance.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue
Origine	Vignobles à Grottamare, 200-300m d'altitude, sol argileux
Rendement	4.500 peids/ha - 120 quintaux/ha1
Vendange	1ère et 2ème semaine d'octobre
Vinification	Récolte manuelle, le jus de raisin reste en contact avec les peaux pendant quelques jours afin d'obtenir une couleur rose vif et des parfums délicats. Vinification et maturation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc. 12,00%
Production	13.000

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cirò Rosato
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Librandi
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Ciro
Cépages	100% gaglioppo
Description	Librandi est installé à Cirò Marina, une petite ville de la côte ionique de la Calabre, coincée entre la mer et le haut plateau de la Sila. La différence entre les températures nocturnes et diurnes est donc optimale. Pendant toute la période de maturation, les raisins disposent d'une fraîcheur suffisante. La famille Librandi s'active dans la viticulture depuis quatre générations. Elle a commencé par l'embouteillage de vins dans les années 50, aujourd'hui, le domaine est géré par Antonio et Nicodemi Librandi. Leurs vignobles impressionnants partent de la mer pour pénétrer profondément à l'intérieur des terres. On y cultive huit cépages différents, mais le gaglioppo local s'y taille la part du lion. Les vignobles de Strongoli, Rocca di Neto et Casabona sont réservés à des cépages plus internationaux comme le chardonnay, sauvignon et cabernet sauvignon pour allier harmonieusement la tradition et l'innovation. Les monocépages gaglioppo et magliocco dolce de la maison ainsi que le monocépage mantonico bianco sont considérés comme les meilleurs de la région. Tandis que le 'Gravello' (assemblage de gaglioppo et cabernet sauvignon) passe pour être le meilleur vin de Calabre. Le Cirò Rosato a une couleur rose profonde. Le nez est agréable, arômes de roses, de cerises et d'herbes (laurier). Attaque souple, structure juteuse et belle acidité. Finale fruitée.
Servir sur	apéritif, charcuterie, plats végétariens, plats épicés, barbecue
Origine	Différents vignobles situés à Cirò, Cirò Marina et Crucoli. Sol argilo-calcaire - 5.000 pieds/ha
Rendement	65 hectolitres/Ha
Vendange	Deuxième moitié de septembre jusque début octobre 2013.
Vinification	Presse douce suivie par courte macération pelliculaire et saignée. Fermentation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	En cuves inox et ensuite en bouteille.
Analytique	Alc. 13% Vol.
Production	400.000 bouteilles

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cerasuolo d'Abruzzo
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Abruzzo
Cépages	100% montepulciano
Description	Federica Morricone démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes. Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier. Le Cerasuolo a une couleur rose profonde aux reflets violets. Les arômes tirent sur les fleurs, les fruits rouges et le citron. L'attaque est vive, intense et fruitée, avec une bouche bien sèche, légèrement minérale en finale. Rosato de gastronomie.
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue
Origine	Vignobles situés à Cellino. Sous-sol argilo-calcaire
Rendement	Vin/raisins : 60 %
Vendange	1ère moitié d'octobre
Vinification	Les raisins font une macération sur peaux pendant 48 heures à une température de 10°C. La fermentation a lieu en cuves inox à une température de 16-17°C. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Le vin mûrit encore quelques temps en bouteille avant commercialisation.
Analytique	13% vol.

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Aglianico del Vulture Rosato 'Il Rogito'
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Cantine del Notaio
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Basilicata
Cépages	100% aglianico
Description	Avec une passion incommensurable et un grand intérêt pour la biodynamie, Gerardo Giuratrabocchetti poursuit la philosophie de son grand-père, dont il a hérité le domaine, sur les versants du Vulture, un volcan éteint. C'est également son grand-père qui a initié l'actuel propriétaire à la viticulture. Son père aussi lui inspire le plus grand respect puisqu'en 1998, il rebaptise le domaine en rendant hommage à la profession de celui-ci : les caves du notaire. De superbes caves anciennes érigées à Rionero del Vulture en briques de tuf volcanique et où l'aglianico local est transformé en élégants vins de DOC. La gamme des vins rouges va d'un vin de base fruité, 'L'atto' à un vin classique complexe 'La firma' et un cru de haut niveau 'Il sigillo' en passant par 'Il repertorio'. L'interprétation la plus classique se retrouve dans un rosé 'Il rogito', mais la maison produit aussi des vins blancs amples et surprenants, et notamment un aglianico vinifié en blanc (sans contact avec les pellicules). Le moscato et le malvasia ont rendez-vous dans un vin doux, 'L'autentica'. Et depuis quelques années, l'assortiment comporte aussi un spumante millesimato à base d'aglianico: 'La stipula'. Le Rosato 'Il Rogito' a une couleur rouge léger et un nez de fraises, de friandises et d'épices. Une bouche complexe et pleine où l'on retrouve essentiellement des épices orientales. La finale est longue et les tannins sont souples.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, plats végétariens, plats épicés, barbecue, fromages doux
Origine	Rionero in Vulture
Rendement	-
Vendange	Mi-octobre
Vinification	Après une courte macération de 2jours, le vin vieillit 12 mois en barriques françaises de 3ème passage. Ensuite, il reste encore 4 mois en bouteilles.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises de 3ème passage.
Analytique	Alc: 14,50% Vol.
Production	35.000 bouteilles

LICATA

FICHE DE VIN

Nom	RosesRoses
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Ottella
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Alto Mincio
Cépages	0% corvina veronese, 0% lagrein, 0% rondinella
Description	L'Azienda Agricola Ottella se situe sur la commune de Peschiera del Garda, à San Benedetto di Lugana exactement, au bord de Lac de Garde. La légende veut que le domaine doive son nom à la naissance, en l'an 1500, de huit (otto en Italien) jumeaux au coeur-même de la zone classique de Lugana. Le blason du domaine, conservé dans la cour de la maison familiale, en confirmerait la véracité historique. Selon un texte de l'historien Lamberto Paronetto datant de 1900, Ottella est décrite à la fin du 19ème siècle comme l'unique producteur véronais de Lugana. Le domaine comprend actuellement 40 ha de vignobles dont la majeure partie est plantée de Turbiana ou Trebbiano di Lugana, cépage à la base de la DOC Lugana. Il est strictement liée aux Montresor, l'une des familles véronaises les plus estimées dans le monde du vin. Ottella se situe ainsi au faite de l'appellation Lugana et ses vins se distinguent par un style clairement marqué par la finesse, l'intensité aromatique et la minéralité. Aujourd'hui, le domaine possède 40 ha de vignobles, dont la majorité est plantée de turbiana/trebbiano di lugana, le cépage principal de la DOC Lugana. La famille Montresor, propriétaire historique et actuel propriétaire du domaine, fait partie des familles les plus estimées dans l'univers des vins. Elle est à l'origine de l'appellation Lugana dont elle fait territorialement partie. Ses vins se distinguent par une remarquable finesse, une intensité aromatique et une minéralité rafraîchissante. Ottella produit trois vins de style et d'intensité complètement différents. Le Molceo est la référence absolue du domaine. Ces cinq dernières années, il a à chaque fois obtenu la plus haute distinction dans le célèbre guide des vins 'Gambero Rosso'. Le Rosesroses a une couleur rose brillante et des arômes de pêche blanche aux accents minéraux. La bouche est fine et a du caractère. Très beau rosé élégant à déguster en toute occassion.
Servir sur	apéritif, charcuterie, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés
Origine	San Benedetto di Lugana, vignobles de propriété ; taille de la vigne: Cordon Royat.
Rendement	Environ 9.000 kilos de fruit par hectare.
Vendange	Vendange manuelle fin septembre, début octobre.
Vinification	Brève macération pelliculaire à 10 ° C suivie par la fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée de 18 ° C. Le jus vient ensuite séparé du moût pour éviter la fermentation malolactique.
Elevage	Après un repos de quelques semaines en cuves inox, le vin est commercialisé.
Analytique	Alc. 12,00%
Production	40.000