LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Cacc'è mmitte di Lucera
Cépages	bombino bianco, montepulciano, nero di troia
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Alberto Longo, un homme d'affaires international talentueux, ne se contente pas de mettre de bons vins en bouteille. Il y introduit également sa passion pour la région historique dont ces vins sont issus. Il consacre la majeure partie de ses 35 ha de vignobles, situés autour de la capitale régionale de Lucera, à la culture de variétés régionales comme le falanghina, negroamaro et nero di troia. Tous les vins de la gamme sont étonnamment fins, mais ses vins de pionnier, comme le puissant Le Cruste (IGT) et la DOC Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso complexe, n'obtiennent toujours pas la reconnaissance qu'ils méritent pourtant amplement de la part de la presse spécialisée nationale et internationale. Le Cacce´Mmitte di Lucera Rosso a une couleur rouge rubis et une couronne violacée. Bouquet intense de fruits des bois. Bouche souple et élégante. Bel équilibre et tannins souples.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés à Lucera (Fattoria Cavalli) à 175m d'altitude. Sol argilo-calcaire.
Rendement	5.600 pieds par ha - 8.500 kg par ha
Vendange	2ème moitié d'octobre
Vinification	Fermentation à température contrôlée en cuves inox. Longue macération. Le vin mûrit pendant 3 mois en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	100.000 bouteilles 0,75

+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