LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Capoposto Negroamaro
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGP Puglia
Cépages	100% Negroamaro
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 Capoposto a une couelur rouge rubis aux reflets grenats. Le nez est intense sur des notes de fruits des bois et d'épices. La bouche est souple et ronde, plutôt ample et de belle structure, avec une belle finale bien nette.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	San Severo di Puglia, vignes plantées début des années 2000, sols riches de calcaire et d'argile.
Rendement	5.600 pieds/ha
Vinification	Récolte manuelle et égrappage délicat. Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée pendant environ 20 jours avec 2 remontages par jour et délestages répétés. Après la femrentation malolactique en novembre, le vin s'affine en cuves de ciment pour 6/8 mois. Le vin repose enfin 6 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 à 8 mois en cuves ciment
Analytique	Alc. 13,50%