LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cerasuolo di Vittoria 'Sammauro'
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Antica Tenuta del Nanfro
Appellation	DOCG Cerasuolo di Vittoria
Cépages	50% frappato di vittoria, 50% nero d'avola
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	La Tenuta Nanfro est installée dans le village de Caltagirone, à environ 80 km au sud-ouest de Catane. Ce domaine a été créé en 1989, après que les frères Lo Certo l'aient hérité de leur père. Il est entouré de 37 ha de vignobles appartenant à l'excellente appellation Cerasuolo di Vittoria et de 7 ha d'oliviers. Depuis 1998, les règles strictes de l'agriculture biologique y sont appliquées, signe tangible de l'engagement des deux frères. Aujourd'hui, la production est d'environ 200.000 bouteilles. On y travaille presqu'exclusivement avec des cépages locaux : nero d'avola et frappato pour les vins rouges et insolia pour les blancs. Tous les vins se distinguent par une belle finesse et une expression aromatique remarquable. Le Sammauro a une couleur rouge rubis profonde aux reflets violacés. Le nez développe des parfums de fruits rouges avec un côté floral. La bouche est pleine, harmonieuse, avec une belle fraîcheur, les tanins sont plutôt souples et bien intégrés.
Origine	Vignobles suitués à Nanfro à 400m d'altitude. Sol argilo-sabloneux.
Rendement	70 quintaux par ha pour le Nero d'Avola - 60 quintaux par ha pour le Frappato
Viticulture	Biologique
Vendange	10 premiers jours de septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox. Le vin mûrit ensuite 6 mois en cuves de ciment et repose enfin 4 mois en bouteilles.
Elevage	6 mois en cuves de ciment
Analytique	13,50 % alc.





+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