LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cinque Terre Bianco
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2019
Producteur	Campogrande
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, très peu fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées très discrètes, côté minéral très prononcé, acidité marquée
Appellation	DOP Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà
Cépages	90% bosco, 10% albarola
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Campogrande est né de la passion de Elio Altare, célèbre vigneron piémontais, et de Antonio Bonanni, natif des Cinque Terre, dans le but de relancer une région viticole légendaire laissée quelque peu à l'abandon au fil des années. Pas de Vermentino, seulement du Bosco et de l'Albarola, les cépages de 'seconds plans'. Pas beaucoup de bouteilles, ici c'est impossible. Un Cinque Terre Bianco DOC vinifié à la bourguignonne, aux parfums frais de fleurs blanches et d'une très grande minéralité. Mais aussi, pour apprendre, pour expérimenter, une barrique 'oubliée' sur lies pendant 14 mois. En résulte un vin plus volumineux, avec un parfait équilibre entre alcool et acidité, prolongé par une salinité des plus savoureuses. Le Cinque Terre Bianco a une couleur qui varie du doré clair au jaune paille avec de subtils reflets dorés. Les arômes typiquement méditerranéens sont intenses et persistents, avec un côté salé et beaucoup d'agrumes. La bouche est riche, souple et savoureuse, avec une très belle fraîcheur. Le vin possède une très belle capacité d'évolution.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, fromages doux
Origine	Riomaggiore, 2 ha de vignoble
Rendement	15.000 pieds/ha
Vendange	fin août-début septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox
Analytique	Alc. 12%
Production	5.600 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 0





+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