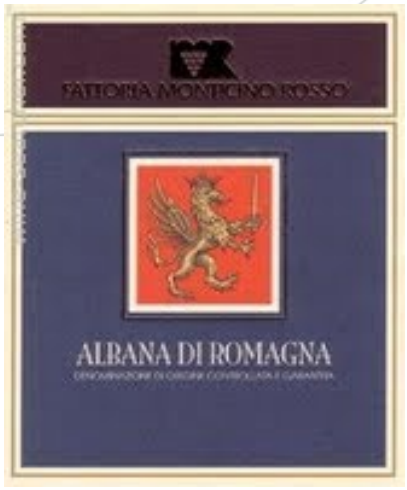
LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Codronchio Albana di Romagna
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Fattoria Monticino Rosso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , demi-sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	DOCG Romagna Albana
Cépages	100% albana
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	La Fattoria Monticino Rosso est une entreprise viticole familiale, créée en1965 par Antonio Zeoli. En 1985, lorsque ses fils le rejoignent à la tête du domaine, les 13 ha des débuts en deviennent 24, par l'achat du domaine voisin de Monticino Rosso dont le nom est conservé et attribué à l'ensemble des terres. Le domaine se trouve à Dozza, dans les collines d'Imola, où la production de frizzante d'Émilie se double de celle des vins tranquilles de Romagne. Actuellement, le domaine de Monticino Rosso totalise 37 ha, dont 20 ha de vignobles. Les 17 ha restants sont occupés par différents fruitiers. En 2000, l'ensemble des caves a déménagé vers Monticino Rosso et elles sont équipées d'installations hypermodernes. Le domaine a également modifié sa politique, cristallisant ses efforts sur plus de qualité dans un respect total du terroir et du climat avec une technologie de pointe pour soutenir des méthodes de vinification traditionnelles. Petite précision qui peut surprendre : ici, on ne travaille qu'avec des cépages locaux comme l'albana, le pignoletto et le sangiovese. Le Codronchio a une couleur dorée aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes minérales. Emergent ensuite lentement des notes florales, de fruits jaunes, des herbes aromatiques et autres parfums iodés. La bouche est juteuse, sèche, et persistente. La fraîcheur se manifeste à travers des agrumes qui rendent le vin vibrant et très fin. La finale remplit toute la bouche avec une belle rondeur et ces mêmes notes fruitées et florales qui laissent une délicieuse sensation minérale. Très beau potentiel de garde : 15 ans minimum.
Servir sur	terrines, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages bleus, desserts à base de chocolat
Origine	Imola, località Piratello/Montecatone. Terrain argilo-sablonneux. Système 'Pergoletta Romagnola'. Vignes de 25 ans.
Rendement	3.500 plantes/ha - 50ql./ha
Vendange	Octobre-Novembre
Vinification	Vendanges tardives. Vinification classique en cuves inox à tempéraute contrôlée. Pas de fermentation malolactique. Le vin repose ensuite 8 mois en bouteille avant sa commercialisation.
Elevage	8 mois en bouteille avant commercialisation
Analytique	Alc. 14%





+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