LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Collio Vecchie Vigne
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Roncùs
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, très peu fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Collio
Cépages	30% tocai friulano, 10% ribolla gialla, 60% malvasia istriana
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Les vignobles de Roncùs s'étendent sur les collines de Capriva del Friuli, au coeur du Collio, sur un total de 10ha. Le domaine est dirigé de main de maître par Marco Perco, vigneron méticuleux s'il en est. Roncùs vient de ronco, qui est une parcelle de terre vallonnée détachée d'un bois et utilisée pour la culture de la vigne. L'objectif est de valoriser le territoire à travers les cépages autochtones et la viticulture traditionnelle. En cave, Marco Perco travaille sur le concept de très longues macérations. La fermentation se fait avec les levures indigènes et précède une longue période de repos sur lies en inox ou en bois. Les arômes tendent ainsi à se concentrer et à s'exprimer au mieux. Les vins présentent un fort caractère minéral, presque salin, pensé pour grandir avec le temps. Le Vecchie Vigne a une couleur jaune paille lumineuse. Le nez développe des arômes propres à la malvasia istriana et des notes herbacées fort marquées, agrumes et silex en arrière plan. La bouche est très fraîche sur les mêmes arômes. Equilibre parfait et savoureux à souhaits.
Servir sur	poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles de plus de 60 ans situés sur les communes de Capriva del Friuli. Vignobles en colline, terre marneuse.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle fin septembre
Vinification	Brève macération de 4h, pigeage, décantation statique à froid, fermentation spontanée avec levures indigènes à la température de 22°, fermentation malolactique complète.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en 'botti' de 20hl et ensuite 22 mois sur lies en cuves inox.
Analytique	14,5%