LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Collio
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Roncùs
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Collio
Cépages	40% pinot bianco, 20% sauvignon, 40% friulano
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 Collio a une couleur intense jaune paille et un nez délicat légèrement aromatique. La bouche est bien équilibrée, chaude et pleine, et la finale sur des notes d'amandes.
Servir sur	charcuterie, terrines, soupes de poisson, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens
Origine	Vignobles situés sur la commune de Capriva del Friuli. Terre marneuse.
Rendement	-
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	8 mois en cuves inox sur lies.
Analytique	13.5%