LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Core Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Montevetrano
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Campania
Cépages	50% fiano, 50% greco
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Tout comme Galardi, ce domaine pas comme les autres est également installé à quelques 10 km au nord-est de Salerne. Pendant des années, il n'a produit qu'un seul vin, le 'Montevetrano'. Un vin atypique, puissant et raffiné, issu d'un assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et seulement 10 % d'aglianico. Son caractère international (il fait penser à un bordeaux mature) n'est en rien en contradiction avec sa qualité exceptionnelle. Le fruité l'emporte sur le boisé (12 à 14 mois d'élevage en fûts), ce qui fait qu'il est très vite à point. En bref : un vin opulent, complexe (très minéral) et intense, avec une finale époustouflante. En 2011, un deuxième vin a fait son apparition. Il est tout à fait différent du premier, rien à voir avec un deuxième vin comme dans le Bordelais. Le 'Core' est un 100 % aglianico avec un élevage de 10 mois en fûts. Il y en a donc pour tous les goûts avec une qualité constante et exceptionnelle! Le Core Bianco a une couleur jaune dorée
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Vinification	Les raisins sont criomacérisés. La fermentation alcolique se fait séparément, étant donné les époques différentes de maturité des variétés. L'assemblage est effectué dès que la femrentation est terminée. vienyt ensuite un long affinement sur lies de 7 à 8 mois avec battonage hebdomadaire.
Elevage	7 à 8 mois sur lies.
Analytique	Alc. 13% vol.
Recensentscores	Ian D'Agata: 89