LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Core |
| **Millésime** | 2015 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2023 |
| **Producteur** | Montevetrano |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée |
| **Appellation** | IGP Colli di Salerno |
| **Cépages** | 100% aglianico |
| **Alcohol percentage** | 13,50% 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.<br><br>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!<br><br>Le Core a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de sous-bois, de violettes, de mûres et de cerises. La bouche est fine et élégante, sur des arômes de cannelle, de myrte et de chocolat. Un voyage olfactif qui, avec le temps, acquière préciosité, structure et richesse. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Vignobles de 35ha plantés en 1997 à San Cipriano Picentino (Salerno). Sol argileux. Orientation sud-est |
| **Rendement** | 3.000 à 3.500 pieds/ha |
| **Vendange** | Septembre-Octobre |
| **Vinification** | Longue macération pelliculaire et fermentation alcoolique en cuves inox. Finalement aussi une fermentation malolactique. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 10 mois en barriques francçaises neuves. Le vin repose ensuite 4 mois en bouteille avant d'être commercialisé. |
| **Analytique** | Alc. 14% - pH 3,7 - Acidity 5,1 g/L - Dry extract 35,5 g/L |
| **Production** | 15.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | James Suckling: 94 |