LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Core
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Montevetrano
Style de vin	puissant, très peu fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
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. 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 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	diam
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