LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Giovin Re |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2022 |
| **Producteur** | Satta Michele |
| **Style de vin** | rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | IGP Toscana |
| **Cépages** | 100% viognier |
| **Alcohol percentage** | 14,00% vol |
| **Description** | Après des études d'agronomie à l'université de Pise, Michele Satta commence sa carrière comme producteur de fruits et légumes. Aujourd'hui, il exprime son amour de la nature dans la viticulture. Ses vins prennent vie dans une cave taillée dans la roche à Castagneto Carducci, dans l'appellation Bolgheri.<br><br>Il commercialise trois vins rouges sous cette appellation : un vin de base, le 'Piastraia' et enfin l' 'I Castagni'. Les deux premiers résultent d'un assemblage de cabernet sauvignon, sangiovese, merlot et syrah, le dernier, le vin de référence du domaine, est un assemblage original de cabernet sauvignon, syrah et teroldego. Il produit aussi un pur sangiovese ('Cavaliere'), assez exceptionnel dans l'appellation, et qui a par conséquent le statut d'IGP. Les IGP blancs du domaine sont un viognier ('Gioven Re') et un assemblage de vermentino et de sauvignon ('Costa di Giulia').<br><br>Le Giovin Re a une couleur jaune intense. Le nez est reconnaissable par son fruit mûr (abricots et citrons) et ses touches de croûtes de pain. Il a un coprs ferme et des touches boisées claires. Vin gras qui grâce à sa belle acidité garde une belle fraîcheur |
| **Servir sur** | poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce |
| **Origine** | Castagneto Carducci |
| **Rendement** | - |
| **Vendange** | fin septembre |
| **Vinification** | Après l'équeutage des raisins et une courte maturation du moût, début la fermentation en barriques pendant +/- 8 mois. Le vin repose ensuite 6 mois en bouteille. Ce vin n'est ni filtré ni clarifié. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | 8 mois en barriques |
| **Analytique** | Alc: 13,5% vol |
| **Production** | 5.200 bouteilles |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 95<br>Antonio Galloni: 92 |