LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grotte Sul Mare Falerio
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Carminucci
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, une bombe de fruit, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Falerio dei Colli Ascolani
Cépages	10% pecorino, 60% trebbiano d'abruzzo, 30% passerina
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine a été fondé en 1928 par Giovanni Carminucci et est toujours sous conduite familiale depuis lors. Les dernières années ont été marquées par des choix forts qui ont porté le domaine vers une orientation productive visant la haute qualité des raisins et du vin. Le propriétaire est aujourd'hui Piero Carminucci, fils du fondateur, qui dirige l'entreprise familiale aux côtés de son fils Giovanni. Les vignobles s'étendent sur 53 ha sur les communes de Offida, Ripatransone et Grottamare (où se trouve la cave), au cœur-même des Colli Ascolani, à deux pas de l'Adriatique, zone historique des DOC locales : Rosso Piceno et Falerio. La densité élevée des ceps par ha et la vendange verte témoignent de la volonté de réaliser des productions qualitatives. Tous les vins veulent exprimer au mieux l'effort consenti par le domaine dans la meilleure expression du potentiel du territoire. Les reconnaissances obtenues ces dernières années au niveau international les confortent dans le sentiment d'avoir fait les bons choix. Les vins de Carminucci sont issus des cépages typiques de la région du sud des Marches : Sangiovese et Montepulciano en rouges et Trebbiano, Passerina et Pecorino en blancs. La gamme se décline en deux lignes distinctes : Grotte Sul Mare et Naumakos. La première est un clin d'œil au territoire et un hommage à la vocation vinicole des collines de Grottamare, où se situe la cave. Les vins de la ligne Grotte Sul Mare sont très immédiats et s'offrent à la dégustation sans détour aucun. La ligne Naumakos propose des vins plus complexes, mais toujours dotés d'un charme déconcertant. Le Falerio Grotte Sul Mare a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est élégament fruité et floral. La bouche est fruitée, avec une acidité qui maintient le vin en équilibre. Belle persistance arômatique.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
Origine	Différents vignobles dans la zone de la DOC Falerio, 200 à 300m d'altitude, sol argileux.
Rendement	4.500 pieds/ha - 120 quintaux/ha
Vendange	2ème et 3ème semaine de septembre
Vinification	Récolte manuelle, 12h de criomacération, clarification du moût par décantation statique à froid et fermentation à t° contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc. 11,50%
Production	40.000