LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grotte Sul Mare Rosato
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Carminucci
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, acidité subtile
Appellation	IGP Marche
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	12,50% 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 Rosato Grotte Sul Mare a une couleur rose prononcée aux reflets violacés. Le nez est très engageant sur de belles senteurs fruitées (fraises et cerises). La bouche est fraîche et fruitée, harmonieuse et fine, élégante mais avec une belle persistance.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue
Origine	Vignobles à Grottamare, 200-300m d'altitude, sol argileux
Rendement	4.500 peids/ha - 120 quintaux/ha1
Vendange	1ère et 2ème semaine d'octobre
Vinification	Récolte manuelle, le jus de raisin reste en contact avec les peaux pendant quelques jours afin d'obtenir une couleur rose vif et des parfums délicats. Vinification et maturation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc. 12,00%
Production	13.000