LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grotte Sul Mare Rosso Piceno
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Carminucci
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Rosso Piceno
Cépages	40% sangiovese, 60% montepulciano d'abruzzo
Alcohol percentage	13,00% 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 Rosso Piceno Grotte Sul Mare a une couleur rouge rubis intense. Le nez est élégant et fruité, sur des arômes de cerises. La bouche est souple, mûre et fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Différents vignobles dans la zone de la DOC Rosso Piceno, 250 à 300m d'altitude, sol argileux.
Rendement	4.500 pieds/ha - 100 quintaux/ha
Vendange	2ème et 3ème semaines d'octobre
Vinification	Récolte manuelle, égrappage, pigeage et fermentation à t° contrôlée. Décuvage après 8-10 jours et transvasement en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	3 mois en inox
Analytique	Alc. 13,00%