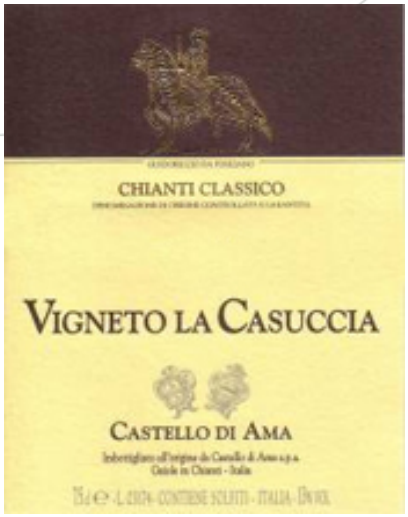
LICATA

FICHE DE VIN

Nom	La Casuccia
Millésime	2004
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre
Appellation	DOCG Chianti
Cépages	merlot, sangiovese
Description	Le domaine qui porte le nom du petit hameau qui l'accueille a réalisé une enquête minutieuse pour déterminer le clone le plus adéquat de sangiovese pour le Chianti. L'œuvre de la vie de Marco Pallanti, viticulteur de son état, est pour le moins époustouflante : alors que le Chianti traînait derrière lui l'image d'un vin dilué et aqueux, Castello di Ama a réussi, en une seule génération, à transformer cette image en vin de qualité supérieure. Aujourd'hui, Castello di Ama gère un portefeuille fourni, composé tout d'abord de 4 Chianti Classico : une version de base, l'Ama', ensuite le 'Castello di Ama Riserva' (qui, à partir du millésime 2010, porte le nom de Gran Selezione San Lorenzo) et les deux crus rattachés à des vignobles déterminés : Bellavista et Casuccia. Le domaine produit aussi un pur merlot 'L'Apparita', qui porte le nom d'un petit vignoble situé juste à côté de la résidence, célèbre depuis qu'il a détrôné sans le moindre scrupule de grands pomerols au cours d'une dégustation à l'aveugle. Le millésime 2009 salue le lancement de deux nouvelles cuvées : l'Haiku', un assemblage de sangiovese, cabernet franc et merlot et l' 'Il Chiuso', un assemblage de sangiovese et pinot noir. Un autre cépage international, le chardonnay est cultivé dans la parcelle 'Al Poggio' et est commercialisé sous ce même nom, en assemblage avec 30 % de pinot gris après 8 mois d'élevage, partiellement sur bois. Un aperçu qui ne serait pas complet sans citer un Vin Santo, un vrai petit chef-d'œuvre dans la catégorie des vins toscans doux. Le La Casuccia a une couleur profonde rouge pourpre et un bouquet fantastique de baies, de framboises, avec une pointe minérale. La bouche est puissante et opulente avec beaucoup de tannins. Vin riche ayant besoin de quelques années de bouteille.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Gaiole in Chianti, vignoble La Casuccia de 12,58 ha planté entre 1964 et 1975. Altitude de 480 à 526m.
Rendement	-
Vendange	2ème moitié de septembre pour le Merlot, début octobre pour le Sangiovese.
Vinification	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox pendant 25 jours. Fermentation malolactique en barriques. La maturation s'effectue en barriques françaises. Le vin rest encore 12 mois minimum en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques françaises (Allier, 80% neuves).
Analytique	Alc. 13,50 % vol. total acidity: 4,7 g/l Dry extract: 32,0 g/l
Production	6.520 bouteilles





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30