LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Le Cruste
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Puglia
Cépages	100% nero di troia
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Alberto Longo, un homme d'affaires international talentueux, ne se contente pas de mettre de bons vins en bouteille. Il y introduit également sa passion pour la région historique dont ces vins sont issus. Il consacre la majeure partie de ses 35 ha de vignobles, situés autour de la capitale régionale de Lucera, à la culture de variétés régionales comme le falanghina, negroamaro et nero di troia. Tous les vins de la gamme sont étonnamment fins, mais ses vins de pionnier, comme le puissant Le Cruste (IGT) et la DOC Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso complexe, n'obtiennent toujours pas la reconnaissance qu'ils méritent pourtant amplement de la part de la presse spécialisée nationale et internationale. Le Cruste a une couleur intense rouge rubis et des arômes marqués de baies sauvages, de prunes et d'épices. Vin plein avec beaucoup de profondeur et des tannins souples.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Lucera, 75m d'altitude, sol légèrement calcaire et argileux
Rendement	12.500 vignes par ha ! 1,2 kg de raisins par vigne.
Vendange	Manuelle, 2ème moitié du mois d'octobre
Vinification	Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Longue macération. Après les fermentations malolactique et alcoolique, le vin mûrit en barriques françaises pendant 12 mois selon le millésime. Le vin reste ensuite 18 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois de barriques françaises
Analytique	Alc: 13,50 % vol
Production	15.000 - 18.000 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