LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Le Fossette
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Puglia
Cépages	100% falanghina
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 Fossette a une couleur jaune aux reflets verts. Le bouquet développe des arômes fruités et floraux, avec une petite touche balsamique. Plein et bien équilibré. Belle persistence.
Servir sur	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles à Lucera (Celentano et Fattoria Cavalli) à 75 et 175m d'altitude.
Rendement	5.600 pieds/ha - 1,5kg/pied - 80 à 90 quintaux/ha
Vendange	Hand picked first week of october
Vinification	Fermentation à température contrôlée en cuves inox. Le vin mûrit sur lies pendant 3 mois en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 13% vol - Acidité 5,7 g/l - PH 3,64 - Sucres résiduels 25 g/l