LICATA

FICHE DE VIN

Nom	'Mattariga' Vermentino di Sardegna
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Chessa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Vermentino di Sardegna
Cépages	100% vermentino
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Ce domaine qui porte le nom de ses propriétaires est depuis 2005 entre les mains d'une nouvelle génération. Depuis cette année-là, les vins produits dans la région d'Usini sont commercialisés sous leur propre label. La cuvée blanche Mattariga est une DOC Vermentino di Sardegna qui se caractérise par une fraîcheur d'agrumes, soutenue par une agréable note épicée. La cuvée Cagnulari porte le nom du cépage de l'IGP Isola dei Nuraghi et ravit par une superbe combinaison de notes fruitées (groseilles rouges), florales et épicées. C'est notamment grâce à la famille Chessa que la Sardaigne a redécouvert le cagnulari et lui porte enfin toute l'attention qu'il mérite. Le Vermentino Mattariga a une couleur jaune canari et des arômes minéraux et floraux. La bouche est à l'image du nez. Belle structure, avec beaucoup de finesse, finale juteuse et fruitée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Usini, sol calcaire, à 250m d'altitude
Rendement	Faible rendement
Vendange	Août
Vinification	Vinification classique avec pressurage doux et fermentation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois en barriques françaises
Analytique	14,5% vol.
Production	26.000 bouteilles 0,75