LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Montevetrano Colli di Salerno
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Montevetrano
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, côté minéral très prononcé, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Colli di Salerno
Cépages	60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% aglianico
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Tout comme Galardi, ce domaine pas comme les autres est également installé à quelques 10 km au nord-est de Salerne. Pendant des années, il n'a produit qu'un seul vin, le 'Montevetrano'. Un vin atypique, puissant et raffiné, issu d'un assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et seulement 10 % d'aglianico. Son caractère international (il fait penser à un bordeaux mature) n'est en rien en contradiction avec sa qualité exceptionnelle. Le fruité l'emporte sur le boisé (12 à 14 mois d'élevage en fûts), ce qui fait qu'il est très vite à point. En bref : un vin opulent, complexe (très minéral) et intense, avec une finale époustouflante. En 2011, un deuxième vin a fait son apparition. Il est tout à fait différent du premier, rien à voir avec un deuxième vin comme dans le Bordelais. Le 'Core' est un 100 % aglianico avec un élevage de 10 mois en fûts. Il y en a donc pour tous les goûts avec une qualité constante et exceptionnelle! Le Montevetrano a une couleur profonde et des arômes complexes. Airelles, mûres et notes florales forment un beau bouquet. Plein et puissant, avec beaucoup de profondeur. La bouche fait resortir la minéralité et les épices orientales. Très complexe et raffiné. Top !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	San Cipriano Picentino (Salerno) Exposition: Sud-Ouest Sol riche en gravier
Rendement	5.000 pieds de vigne par hectare - 7.000 kilos de fruit par hectare
Vendange	Les vendanges du Merlot commence fin septembre, début octobre. C'est ensuite au tour du Cabernet Sauvignon et, finalement, de l'Alglianico.
Vinification	La fermentation se fait dans des cuves en inox à une température qui ne dépasse jamais les 30° C. La macération des peaux dure 18-20 jours avec un battonage répété afin d'atteindre un degré maximal d'exrtaction de la couleur. Après la presse, quand la fermentation alcoolique est terminée, le vin fait un passage de 10 mois en barriques françaises (Allier-Never-Tronçais). Celles-ci sont neuves pour une moitié, l'autre moitié ayant 1 an d'âge. Après la fermentation malolactique, le vin repose encore 6 mois en bouteille avant d'arriver sur le marché.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	10 mois en barriques françaises (Allier-Never-Tronçais). Celles-ci sont neuves pour une moitié, l'autre moitié ayant 1 an d'âge.
Analytique	Alc: 13% vol
Production	30.000 bouteilles 0,75