LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Naumakos Rosso Piceno Superiore |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Carminucci |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOP Rosso Piceno |
| **Cépages** | 30% sangiovese, 70% montepulciano d'abruzzo |
| **Alcohol percentage** | 13,00% vol |
| **Description** | Le domaine a été fondé en 1928 par Giovanni Carminucci et est toujours sous conduite familiale depuis lors. Les dernières années ont été marquées par des choix forts qui ont porté le domaine vers une orientation productive visant la haute qualité des raisins et du vin. Le propriétaire est aujourd'hui Piero Carminucci, fils du fondateur, qui dirige l'entreprise familiale aux côtés de son fils Giovanni.<br><br>Les vignobles s'étendent sur 53 ha sur les communes de Offida, Ripatransone et Grottamare (où se trouve la cave), au cœur-même des Colli Ascolani, à deux pas de l'Adriatique, zone historique des DOC locales : Rosso Piceno et Falerio.<br><br>La densité élevée des ceps par ha et la vendange verte témoignent de la volonté de réaliser des productions qualitatives. Tous les vins veulent exprimer au mieux l'effort consenti par le domaine dans la meilleure expression du potentiel du territoire. Les reconnaissances obtenues ces dernières années au niveau international les confortent dans le sentiment d'avoir fait les bons choix.<br><br>Les vins de Carminucci sont issus des cépages typiques de la région du sud des Marches : Sangiovese et Montepulciano en rouges et Trebbiano, Passerina et Pecorino en blancs. La gamme se décline en deux lignes distinctes : Grotte Sul Mare et Naumakos. La première est un clin d'œil au territoire et un hommage à la vocation vinicole des collines de Grottamare, où se situe la cave. Les vins de la ligne Grotte Sul Mare sont très immédiats et s'offrent à la dégustation sans détour aucun. La ligne Naumakos propose des vins plus complexes, mais toujours dotés d'un charme déconcertant.<br><br>Le Rosso Piceno Superiore Naumakos a une couleur rouge rubis concentrée. Le nez est complexe et fruité (prunes, cerises, réglisse).La bouche est ample et équilibrée. Vin qui allie parfaitement puissance et élégance et qui possède un potentiel non négligeable. |
| **Servir sur** | barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis |
| **Origine** | Différents vignobles dans la zone de la DOC Rosso Piceno, 250 à 300m d'altitude, sol argileux. |
| **Rendement** | 4.500 pieds/ha - 85 quintaux/ha |
| **Vendange** | 2ème et 3ème semaine d'octobre |
| **Vinification** | Récolte manuelle, égrappage, pigeage et fermentation à t° contrôlée. Décuvage après 12-15 jours et transvasement en cuves inox. Le vin mûrit ensuite 12 mois en foudres de 400L. |
| **Elevage** | 12 mois en foudres de 400 litres. |
| **Analytique** | Alc. 14,00% |
| **Production** | 40.000 |