LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Orvieto classico 'Campo del Guardiano'
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Palazzone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Orvieto
Cépages	drupeggio, 25% grechetto bianco, malvasia, 50% procanico, 15% verdello
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine. Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois. Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d' Orvieto qui domine la montagne. L'Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano a une couleur jaune intense. Nez profond de citron, de pomme verte, beaucoup de minéralité. Structure remarquable pour un Orvieto. Impressions fruitées vives et complexes. Finale souple.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Rocca Ripensa-Orvieto. Le vignoble Campo del Guardiano se situe à 260 d'altitude et a une orientation est, nord-est. Le sous-sol est argileux.
Rendement	40 hl/ha
Vendange	Début octobre
Vinification	Après le pressurage doux commence la fermentation en cuves inox à une température contrôlée de 20°C. Cette fermentation dure 20 jours. Le vin mûrit ensuite en bouteille 16-18 mois dans une grotte souterraine à une température constante de 14°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc. 13,5% vol. total acidity: 5,8 g/l
Production	8.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 92