LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pignoletto
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Fattoria Monticino Rosso
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Colli d'Imola
Cépages	100% pignoletto
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	La Fattoria Monticino Rosso est une entreprise viticole familiale, créée en1965 par Antonio Zeoli. En 1985, lorsque ses fils le rejoignent à la tête du domaine, les 13 ha des débuts en deviennent 24, par l'achat du domaine voisin de Monticino Rosso dont le nom est conservé et attribué à l'ensemble des terres. Le domaine se trouve à Dozza, dans les collines d'Imola, où la production de frizzante d'Émilie se double de celle des vins tranquilles de Romagne. Actuellement, le domaine de Monticino Rosso totalise 37 ha, dont 20 ha de vignobles. Les 17 ha restants sont occupés par différents fruitiers. En 2000, l'ensemble des caves a déménagé vers Monticino Rosso et elles sont équipées d'installations hypermodernes. Le domaine a également modifié sa politique, cristallisant ses efforts sur plus de qualité dans un respect total du terroir et du climat avec une technologie de pointe pour soutenir des méthodes de vinification traditionnelles. Petite précision qui peut surprendre : ici, on ne travaille qu'avec des cépages locaux comme l'albana, le pignoletto et le sangiovese. Le Pignoletto a une couleur jaune paille aux reflets verts et un nez délicat aux arômes floraux (ginestra et aubépine) et fruités (pomme, poire, abricot, pêche). La bouche est à l'image du nez, florale et nette, avec un côté minéral et un bel équilibre. La finale est une invitation à un second verre.
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Vignobles aux poderi Monticino Rosso et Olmo à Piratello-Montecatone, vignes de 15 ans d'âge, terrain argileux avec structure sablonneuse.
Rendement	5.000 pieds/hectare - 8000 kilos de fruit/hectare
Vendange	début septembre
Vinification	Vinification en cuves inox à température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	Pas de maturation en bois mais bien 2 mois de repos en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc. 12,50%