LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pinot Nero Solisterrae
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Roncùs
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Venezia Giulia
Cépages	100% pinot nero
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Les vignobles de Roncùs s'étendent sur les collines de Capriva del Friuli, au coeur du Collio, sur un total de 10ha. Le domaine est dirigé de main de maître par Marco Perco, vigneron méticuleux s'il en est. Roncùs vient de ronco, qui est une parcelle de terre vallonnée détachée d'un bois et utilisée pour la culture de la vigne. L'objectif est de valoriser le territoire à travers les cépages autochtones et la viticulture traditionnelle. En cave, Marco Perco travaille sur le concept de très longues macérations. La fermentation se fait avec les levures indigènes et précède une longue période de repos sur lies en inox ou en bois. Les arômes tendent ainsi à se concentrer et à s'exprimer au mieux. Les vins présentent un fort caractère minéral, presque salin, pensé pour grandir avec le temps. Le Solisterrae a une couleur rouge grenat. Le nez développe des arômes intenses et complexes de fruits des bois et d'épices. La bouche est juteuse et bien en équilibre, avec de beaux tannins et des notes épicées. Finale persistente.
Servir sur	viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…)
Origine	Vignobles situés sur la commune de Mossa.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle début octobre
Vinification	Pigeage et macération pendant 15 jours sur peaux et rafles, fermentation spontanée avec levures indigènes à la température de 24°, fermentation malolactique complète.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en 'botti' de 5hl
Analytique	13%