LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Primitivo
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Alberto Longo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Puglia
Cépages	100% primitivo
Description	Alberto Longo, un homme d'affaires international talentueux, ne se contente pas de mettre de bons vins en bouteille. Il y introduit également sa passion pour la région historique dont ces vins sont issus. Il consacre la majeure partie de ses 35 ha de vignobles, situés autour de la capitale régionale de Lucera, à la culture de variétés régionales comme le falanghina, negroamaro et nero di troia. Tous les vins de la gamme sont étonnamment fins, mais ses vins de pionnier, comme le puissant Le Cruste (IGT) et la DOC Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso complexe, n'obtiennent toujours pas la reconnaissance qu'ils méritent pourtant amplement de la part de la presse spécialisée nationale et internationale. Le Primitivo a une couleur rouge rubis aux reflets violets. Le nez développe des parfums frais et intenses de fruits des bois, avec un beau côté épicé. La bouche est harmonieuse et bien équilibrée, sur des arômes fruités et de beaux tannins souples.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Manduria-Taranto, vignes plantées en 1995, terrain argile et sable.
Rendement	5.600 pieds/ha
Vinification	Récolte manuelle et égrappage délicat. Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée pendant environ 20 jours avec 2 remontages par jour et délestages répétés. Après la femrentation malolactique en novembre, le vin s'affine en cuves de ciment pour 6/8 mois. Le vin repose enfin 6 mois en bouteille.
Elevage	6/8 mois en cuves ciment
Production	15.000 bouteilles 0,75

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30