LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso del Soprano
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Palari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Sicilia
Cépages	20% nerello cappuccio, 60% nerello mascalese, 15% nocera, 2% acitana
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	Le domaine Palari est la référence de la minuscule DOC Faro qui s'étend sur quelques 21 ha (pour 17 maisons) à la pointe nord de la Sicile, aux portes de Messine. En 1985, Salvatore Geraci, propriétaire de l'Azienda Agricola Palarin achète quelques hectares, avec l'ambition de placer les vins de l'appellation Faro parmi les grands vins italiens. Il est d'ailleurs toujours considéré comme la figure marquante et le moteur de l'appellation. Le domaine s'étend sur 6 ha dont 1,5 ha font partie de la DOC Faro. Le reste des vignobles tombe sous la nouvelle DOC Sicilia. Le Rosso del Soprano a une couleur rouge rubis. Le nez dévoile d'abord des arômes de cerise, d'eucalyptus et de goudron et ensuite des notes de romarin, de zetse d'orange, de cassonnade et de tabac. En bouche, il a une belle acidité qui balance très bien ce beau fruit et des tannins lisses mais encore biens présents. Longue finale.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Vignobles à Santo Stefano Briga
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves inox à température contrôlée. Le vin mature ensuite 12 à 18 mois en barriques de Tronçais et Allier de 2ème passage.
Elevage	12 à 18 mois en barriques de Tronçais et Allier de 2ème passage.
Analytique	Alc. 13%
Production	50.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 89