LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Valtellina 'Téi'
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Sandro Fay
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOCG Valtellina Superiore
Cépages	5% merlot, 90% nebbiolo, 5% local red varieties
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	En 1973, SandroFay érige un petit domaine familial dans le nord de la Lombardie. Ses activités se développent très rapidement et il fait l'acquisition de nouveaux vignobles. Depuis 1998, les enfants de Sandro, Marco et Elena, travaillent aussi au domaine. Cette famille attache beaucoup d'importance à la typicité des vignobles et aux caractéristiques spécifiques de chacun d'entre eux, elle produit dès lors différents crus. En 2014, le domaine est à la tête de 14 ha de vignobles à Valtellina, dont la majeure partie est plantée denebbiolo (appeléchiavennasca sur place) et située dans la sous-région de Valgella. Ces vignobles sont aménagés en superbes terrasses, à une altitude qui varie entre 350 et 900 m. Un sol sablonneux explique la finesse et l'élégance des vins. La gamme se compose d'un Rosso di Valtellina (le vin de base), quatre très beauxValtellina Superiore et pour finir encore unSforzato di Valtellina, à base de raisins nebbiolo légèrement séchés. Le Rosso di Valtellina a une couleur rouge rubis brillante et un nez aux arômes frais de fruits rouges et de violettes. La bouche est souple et pleine de fruit. La finale laisse une bouche nette et bien fraîche.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Teglio, exposition sud. Sous-sol : sable (70%), limon (20%) et ph acide
Rendement	50 hl/ha
Vendange	2ème partie d'octobre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée. Fermentation malolactique et maturation en cuves inox.
Production	20.000 bouteilles 0,75