LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Santa Nè
Millésime	2007
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Palari
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, notes boisées en équilibre, côté minéral très prononcé, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% petit verdot
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 Santa Ne' a une couleur rouge rubis profonde et un nez complexe et ample sur des notes fumée, épicée et de confiture de petits fruits rouges. La bouche est veloutée, avec des tannins très doux. La finale est longue et persistente.
Servir sur	viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vieilles vignes en terrasse sur les collines proches du Détroit de Messine.
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves inox à température contrôlée. Le vin passe ensuite 18 mois en barriques neuves de Tronçais et Allier. Le vin repose enfin en bouteille pendant 18 mois supplémentaires.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en barriques neuves de Tronçais et Allier puis 18 mois en bouteille
Analytique	Alc. 13,50%
Production	900 bouteilles





+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