LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sforzato di Valtellina 'Ronco del Picchio'
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Sandro Fay
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Sforzato di Valtellina
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% 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 Ronco del Picchio a une couleur rouge profonde et un nez riche et complexe : raisin mur, roses, cacao et légères notes boisées. La bouche est pleine, riche et plutôt chaude tout en maintenant une fraîcheur et une finesse en finale. Les tanins sont présents mais bien intégrés. Grand vin !
Servir sur	pot au feu, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	La vigna San Gervasio est situéesur la commune de Teglio, à 700m d'altitude, exposition sud. Terre : 70% sable et 20% limon. ph acide.
Rendement	35 hl/ha
Vendange	1ère moitié d'octobre
Vinification	Les raisins sont déposés dans des cassettes où il sèchent jusqu'à mi-décembre (2 mois). Fermentation alcoolique en cuves inox pendant 20 jours avec une macération de 10 jours. Fermentation malolactique et maturation en barriques pendant 12 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois de barriques
Analytique	Alc. 15% vol