LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sommoclivo
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Torre San Quirico
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Ronchi Varesini
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Torre San Quirico est né en 2000 de la passion de Alessio Fornasetti. Le domaine se situe à Azzate, dans la province de Varese, à quelques encablures du lac du même nom. Nichée au sommet de la colline moraine de San Quirico (500m d'altitude), la batisse, joyau architectural de Vico Magistretti, surplombe deux hectares de vignes plantés de Nebbiolo : le Sommoclivo. Autrefois havre de paix estival, le domaine est aujourd'hui agrémenté d'une cave moderne à la pointe de la technologie. Un seul capitaine à la barre : Alessio Fornasetti qui, début des années 2000, décida d'abondonner son train de vie urbain pour ce projet un peu fou et de renouer avec la vocation viticole multiséculaire d'un terroir laissé à l'abandon à cause de la phylloxera. Un seul vin également, le Sommoclivo (au sommet de la colline en latin), racé et raffiné, qui est un nouvel hommage au cépage fantastique qu'est le Nebbiolo. Le Sommoclivo a une couleur rouge rubis profonde et lumineuse. Le nez développe des arômes de cassis, d'épices et de fleur d'oranger. La bouche est raffinée à souhait sur les mêmes arômes. Equilibre parfait et structure complexe. Un (très) grand vin en devenir !
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Azzate, 500m d'altitude à orientation sud sud-ouest. Terrain drainant à forte teneur en sel.
Vendange	6 octobre
Vinification	Egrappage et pigeage le soir-même de la vendage et ensuite macération à froid. Inoculation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique et repos sur les peaux. Soutirage directement en barriques neuves de chêne français. Fermentation malolactique en barriques. Le vin y reste 26 mois avant d'être transféré en inox où il restera encore 24 mois. Le vin repose enfin en bouteille pendant 12 mois avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	26 mois barriques - 24 mois inox - 12 mois bouteilles
Analytique	Alc. 14% vol
Production	4.000 flessen 0,75