LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Susucaru Rosato
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Frank Cornelissen
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	25% inzolia, 25% malvasia, 25% nerello mascalese, 25% moscadella
Alcohol percentage	11,50% vol
Description	La cave de Frank Cornelissen se situe à Solicchiata, sur le versant nord de l'Etna, et s'étend sur quelques 15 ha, dont 12 ha sont plantés de vignes. Frank cultive ses propres vignes entre 600 et 980m d'altitude, avec des rendements très faibles (entre 300 et 600 gr par plante), exclusivement des pieds francs (non greffés) et préfère aux traitements chimiques la préparation classique de soufre en dose minimale. D'origine belge, Frank a toujours été passioné d'oenologie et décida il y a une vingtaine d'années de quitté sa patrie pour s'établir en Sicile, sur les traces des origines de la vigne. Il y trouva son bonheur puisqu'il finit par s'établir à Solichiata et sortit son 1er millésime en 2001. Aujourd'hui, Frank poursuit une agriculture sensible aux cycles de la nature, afin de s'y adapter et cela sans la plier à la volonté de l'homme. De plus, il cultive non seulement des vignes typiques de l'Etna, telles que le nerello mascalese et cappuccio, mais aussi des cépages presque disparus tels que le Grecanico, le francisi et la minnella bianca et nera. Ses vins sont des expressions authentiques du territoire de l'Etna, profonds, francs, immédiats, généreux et capables d'exprimer des expressions excellentes et suggestives, ainsi que de répondre aux normes de qualité les plus élevées. Grâce à la présence de vignes, d'arbres fruitiers, d'oliviers et de légumes, auxquels s'ajoute le précieux apport des abeilles, Frank a développé un écosystème complexe et presque autosuffisant. Au fil des ans et avec une plus grande conscience de cet environnement, la production de Frank a augmenté de façon exponentielle et, dans le verre, la pureté de ses vins, leur puissance, leur âme changeante et unique, sont de plus en plus évidentes. Le versant nord de l'Etna est devenu en quelques années 'the place to be' dans le paysage vinicole italien, et ce grâce au travail de quelques producteurs que l'on disait illuminés à l'époque. Frank Cornelissen est de ceux-là. Le Susucaru Rosato a une belle couleur rose intense et un nez aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Une belle densité en bouche qui lui permettra d'accompagner bon nombre de vos plats estivaux.
Servir sur	apéritif, soupes de poisson, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue
Origine	Versant nord de l'Etna. Vignobles Picciolo, Pietramarina, Calderara soprana, Crasà, Muganazzei.
Viticulture	Biologique
Vinification	Macération péliculaire et levures indigènes pendant 10 jours. Maturation en vasques neutres de vetrorésine de 2500 à 7000 litres. Pas de clarification. Filtration avec cartouches PP 1 micron avant la mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Vétrorésine
Production	25.000 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