LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Telemaco
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Campogrande
Style de vin	rond, puissant, sec, légèrement fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, côté minéral très prononcé, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGP Liguria di Levante
Cépages	90% bosco, 10% albarola
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Campogrande est né de la passion de Elio Altare, célèbre vigneron piémontais, et de Antonio Bonanni, natif des Cinque Terre, dans le but de relancer une région viticole légendaire laissée quelque peu à l'abandon au fil des années. Pas de Vermentino, seulement du Bosco et de l'Albarola, les cépages de 'seconds plans'. Pas beaucoup de bouteilles, ici c'est impossible. Un Cinque Terre Bianco DOC vinifié à la bourguignonne, aux parfums frais de fleurs blanches et d'une très grande minéralité. Mais aussi, pour apprendre, pour expérimenter, une barrique 'oubliée' sur lies pendant 14 mois. En résulte un vin plus volumineux, avec un parfait équilibre entre alcool et acidité, prolongé par une salinité des plus savoureuses. Le Telemaco a une couleur jaune dorée et des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est volumineuse, avec un très bel équilibre entre alcool et acidité. Elle se prolonge sur une salinité des plus savoureuses. Encore un chef-d'oeuvre du Professore !
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Riomaggiore, 2ha de vignoble
Rendement	15.000 pieds/ha
Vendange	fin août-début septembre
Vinification	Fermentation et maturation en inox. Le vin mûrit ensuite 14 mois en barrique
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	14 mois en barrique
Analytique	Alc. 12%
Production	600 bouteilles 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 91





+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