LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Val di Miez
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Roncùs
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Venezia Giulia
Cépages	20% cabernet franc, 80% merlot
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Les vignobles de Roncùs s'étendent sur les collines de Capriva del Friuli, au coeur du Collio, sur un total de 10ha. Le domaine est dirigé de main de maître par Marco Perco, vigneron méticuleux s'il en est. Roncùs vient de ronco, qui est une parcelle de terre vallonnée détachée d'un bois et utilisée pour la culture de la vigne. L'objectif est de valoriser le territoire à travers les cépages autochtones et la viticulture traditionnelle. En cave, Marco Perco travaille sur le concept de très longues macérations. La fermentation se fait avec les levures indigènes et précède une longue période de repos sur lies en inox ou en bois. Les arômes tendent ainsi à se concentrer et à s'exprimer au mieux. Les vins présentent un fort caractère minéral, presque salin, pensé pour grandir avec le temps. Le Val di Mièz a une couleur rouge rubis. Le nez développe des notes légèrement vertes et épicées suivies par une touche souple de fruits mûrs. La bouche est riche et pleine, équilibrée et fraîche, avec cette même note herbacée. Belle persistence en finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignobles situés sur les communes de Capriva del Friuli et à Farra d'Isonzo.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle début octorbe
Vinification	Egrappage et macération pendant 10 jours sur peaux, fermentation spontanée avec levures indigènes à la température de 28°, fermentation malolactique complète.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en 'botti' de 5hl
Analytique	13,50%