LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Valtellina Superiore 'Ca' Morei'
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Sandro Fay
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Valtellina Superiore
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	13,50% 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. Cà Morei a une couleur brillante et un nez de roses séchées, d'herbes aromatiques et d'épices. La bouche est bien strucuturée, avec des notes épicées et des tanins plus présents. La finale est longue et complexe.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble 'Cà Morei' à Valgella. 550m d'altitude sur la partie est de la commune de Teglio, exposition sud. Terre : 70% de sable et 20% de limon. ph acide.
Rendement	40 hl/ha
Vendange	2ème moitié d'octobre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox pendant deux semaines avec une macération de 7 jours. Fermentation malolactique et maturation en barriques pendant 12 mois.
Elevage	12 mois en barriques
Analytique	Alc. 13,5% vol.