LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Valtellina Superiore 'Il Glicine' |
| **Millésime** | 2015 |
| **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, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée |
| **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.<br><br>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.<br><br>Il Glicine a une couleur brillante et des arômes fins de fruits, de violettes et de roses séchées. La bouche est déliate, avec des tanins soyeux sur des notes de fraises et de canneberges. |
| **Servir sur** | viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier |
| **Origine** | Vignoble 'Il Glicine' situé à Sassell, 470m d'altitude sur la partie est de la commune de Sondrio, orientation sud. Terrain : sable (70%) et limon (20%), ph acide. |
| **Rendement** | 40 hl/ha |
| **Vendange** | 2ème moitié d'octorbe |
| **Vinification** | Fermentation alcoolique en cuves inox pendant deux semaines avec une macération de 7 jours. Fermentation malolactique et maturation en barriques pendant 12 mois. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | maturation en barriques pendant 12 mois. |
| **Analytique** | Alc. 13,50% |
| **Recensentscores** | Robert Parker: 92 |