LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Belisario
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
Cépages	100% verdicchio
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs. Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises. Le Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano a une couleur jaune dorée. Le nez est riches d'arômes délicats de fleurs jaunes et fruits jaunes, de fruits tropicaux, d'agrume, de rose, de miel, de romarin et de vanille. L'attaque est fraîche, suivie par une bouche d'une grande structure, riche en minéralité.Finale longue.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignoble situé dans l'Alta Valle Esina
Viticulture	Biologique
Vendange	Septembre
Vinification	La vinification prévoit la criomacération des peaux avec le moût à des températures très basses, grâce à la quelle on obtient une extraction précise des arômes les plus intéressants. L'affinement se déroule exxentiellement en cuves acier et seul une partie (20%) passe en barriques d'Allier moyennement grillées de 225 à 500 litres. Un usage savant du bois qui transmet au vin des senteurs épicées sans le dénaturer avec la douceur de la vanille. L'assemblage est effectué après 5 mois de maturation. Le vin repose ensuite 6 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	20% du vin en barriques d'Allier de 225 à 500 litres.
Analytique	Alc:13% vol
Production	50.000 bouteilles.