LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Valdipiatta
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Cépages	100% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	La Tenuta Valdipiatta a vu le jour au début des années 70 mais ce n'est qu'en 1989 que Giulio Caporali rachète le domaine. De 1997 à 2002, Giulio travaille avec sa fille Miriam, pour lui en confier ensuite la gestion. Développé au fil des années, il comprend actuellement 30 ha de vignobles. On y produit un Rosso di Montepulciano et deux Vini Nobile di Montepulciano. Parmi ceux-ci, un excellent cru, le 'Vigna d'Alfiero', un Vino Nobile complexe issu de vieilles vignes de 30 ans d'âge. Les meilleures années, on commercialise aussi un Vino Nobile Riserva. Pour les amateurs de tourisme vert, le domaine comporte aussi un charmant agriturismo. Le Vino Nobile Vigna Alfiero a une couleur intense rouge rubis. Le nez complexe est surtout sur des arômes de baies sauvages et d'épices. La bouche est puissante et pleine. Les tannins puissants portent le vin et lui prédisent un bel avenir.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montepulciano
Rendement	5.000 kg/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre, début octobre
Vinification	courte pré-macération, fermentation avec des levures sélectionnées en cuves inox, maturation pendant 18 mois en barriques françaises incluant une macération en bois, ensuite le vin repose encore au minimum 12 mois en bouteille
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques françaises Allier
Analytique	Alc. 14,5% vol.
Production	6.000 bouteilles 0,75