LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vino Nobile di Montepulciano
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Valdipiatta
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	15% canaiolo nero, 85% 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 di Montepulciano a une couleur profonde rouge rubis et un bouquet intense de cerises, de fraises et de viande rôties. La bouche est pleine et puissante, tannins élégants. Belle longueur.
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	7.000 kg/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre, début octobre
Vinification	fermentation avec des levures sélectionnées en cuves inox, maturation pendant 6 mois en barriques françaises suivie d'un passage de 12 mois en foudres slovènes, le vin repose enfin 6 mois en bouteille
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en barriques françaises suivis de 12 mois en foudres slovènes
Analytique	Alc. 14% vol
Production	65.000 bouteilles 0,75