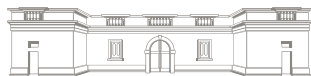




Santa Lucia

1822



Gazza Ladra

PUGLIA IGP

FIANO

“Gazza Ladra”, un vin blanc biologique obtenu par pressurage doux de purs raisins Fiano récoltés entièrement à la main, est né à Corato, dans la zone nord des Murge de Bari, à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des terres familiales consacrées à la production de vins et d’huiles artisanaux depuis 1822.

Ce vin tire son nom d’un oiseau qui peuple les collines des Murge et rappelle les notes du compositeur Gioachino Rossini. Le cépage Fiano Irpino, caractérisé par une grande vigueur et puissance, historiquement bien acclimaté dans la région Puglia, a connu avec le millésime 2001 la première expérience régionale de production de bouteilles de qualité. L’excellente acidité du fruit permet à ce raisin de supporter sans stress les températures estivales des Pouilles, tout en conservant fraîcheur et intégrité du patrimoine aromatique.

Couleur jaune intense avec des reflets verdâtres dans sa jeunesse, arôme persistant d’agrumes, de fleurs, de fruits blancs. Alcool d’environ 13%, ouverture élégante en bouche, persistance, fraîcheur et légère salinité équilibrées par la structure.

Bon pour l’apéritif, il accompagne de préférence les plats méditerranéens d’été, les fruits de mer crus, les calamars, les seiches, les poulpes, les plats de poisson, la charcuterie, les gratins de pâtes, les viandes blanches.

À boire frais, il se bonifie considérablement dans les deux/trois années qui suivent la récolte. Température recommandée : 8-10 °C. environ.

À déboucher dix minutes avant la dégustation.

Appellation	Puglia IGP Fiano
Cépage	100% Fiano
Parcelle	Santa Lucia
1^{er} année de production	2001
Production moyenne	Environ 4 000 bouteilles par an
Superficie des vignes	Environ 1,5 ha
Kg de raisin par plante	1,3/1,4 kg max
Kg de raisin par ha	Environ 7 500 kg
Altitude du vignoble	250 m au-dessus du niveau de la mer
Nature du sol	Calcaire
Récolte	Dix derniers jours d’août
Vinification	Pressurage doux à froid et fermentation en cuves d’acier
Vieillessement	6 mois en cuves vitrifiées
Accords mets-vins	Crustacés / viandes blanches gratins de pâtes