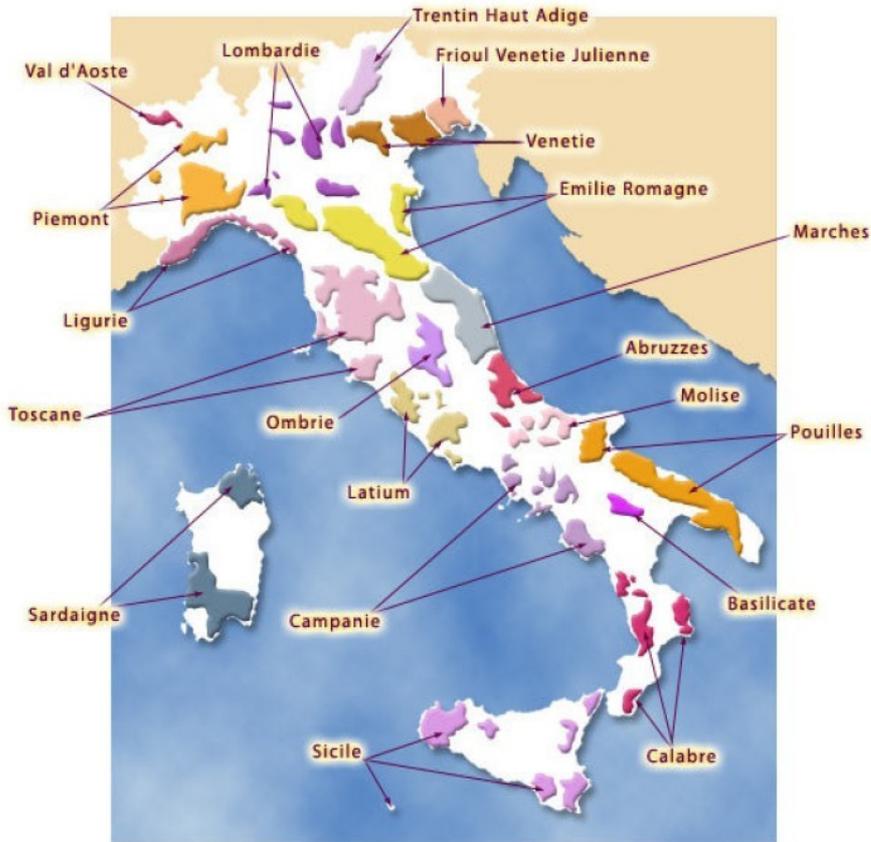


LE TOUR D'ITALIE



Que ce soit dans les différentes régions françaises ou la plupart des autres pays européens, il se raconte presque toujours que ce sont les Romains qui ont importé la vigne. En Italie, ce n'est pas le cas : les Étrusques l'avaient déjà fait avant leur arrivée. Sans exagérer, on peut dire que l'Italie est la *Terre du vin*. C'est d'ailleurs ainsi que les Grecs appelaient l'Italie (Oenotria).

L'Italie fait partie des rares pays à être recouvert entièrement de la divine liane, proposant une variété de cépages et de vins assez incroyable (Ci contre, la carte des 20 régions productrices de vin). Le volume produit est donc très conséquent – 42 millions d'hectolitres – ce qui en fait le deuxième producteur mondial derrière la France -44 millions d'hectolitres- (et le premier exportateur en volume).

D'après l'OIV, la surface du vignoble italien était de 798 milliers d'hectares en 2010. Ce qui en fait le troisième vignoble mondial en superficie, derrière la France (825 000 ha) et l'Espagne (1 million ha).

Si certains trouvent qu'il y a beaucoup trop d'appellations en France, ils n'ont qu'à aller faire un tour en Italie... En ne tenant compte que des zones d'appellations contrôlées, il existe plus de 2000 types de vins ! Ils peuvent être définis par couleur, par type (tranquille, pétillant, mousseux, sec, doux, moelleux...), par âge (novello, vecchio, stravecchio, riserva) ou par sous-zones comme classico ou superiore.

Dès l'Antiquité, les Romains avaient déjà défini des zones de production pour une douzaine de vins. Un système repris et modernisé dans le Grand Duché de Toscane en 1716.

En 1963, les *Denominazioni di Origine Controllata* (DOC) sont créées, mais celles-ci manquaient de rigueur, et il valait mieux se fier à la réputation d'un producteur qu'à ce qui était marqué sur l'étiquette. En 1992, la loi Gloria introduit une « nouvelle discipline » (dixit le texte) qui permet de mieux y retrouver ses petits. Il existe actuellement plus de 300 vins en DOC.

En 1980 apparaît les *Denominazioni di Origine Controllata e Garantita* (DOCG) avec un cahier des charges plus exigeant. Les vins ayant ce label doivent non seulement démontrer leur supériorité qualitative, mais aussi leur renommée et leur valeur commerciale en Italie comme à l'international. La première appellation à obtenir la DOCG fut Brunello di Montalcino. Aujourd'hui, on en compte 74 réparties dans 11 régions différentes (sur 20 existantes). Les plus célèbres sont Asti, Barolo, Barbaresco, Chianti, Roero, Amarone della Valpolicella,

Il existe aussi les Indicazione Geographica Tipica (IGT) qui correspondent à nos IGP actuelles. Leur cahier des charges est plus souple en terme de rendement ou d'utilisation de certains cépages.

Le paysage italien, est comme ses vins, très diversifié...

Le relief se compose à 35,2 % de montagnes, 41,6 % de collines et 23,2 % de plaines. La chaîne des Apennins (1 200 km) constitue l'épine dorsale du pays, qu'elle traverse en partant des Alpes françaises et de la côte de Ligurie. Les Apennins culminent au *Gran Sasso* (2 914 m) dans la province centrale des Abruzzes. Les plaines de l'Italie, pour la plupart d'origine alluviale, sont peu étendues.

Le climat est continental au nord et méditerranéen au sud. Il se caractérise par de nombreuses variantes et de nombreux micro-climats.

LES CÉPAGES

Verdicchio



Cépage emblématique des **Marches**, il y serait implanté depuis le VII^{ème} siècle. Il a pourtant failli disparaître de sa région d'origine après la seconde guerre mondiale au profit du très productif *Trebbiano Toscano* (= Ugni Blanc en France). L'agence de développement des Marches a tout mis en oeuvre pour le préserver, avec succès. Des analyses de son ADN ont montré récemment que le Verdicchio avait une parenté génétique avec le *Trebbiano di Soave* à 98%.

Comme son nom l'indique, sa grappe est verte au moment des vendanges, parfois nuancée de reflets cuivrés. Il apprécie les sols bien drainés, sablonneux ou calcaires. Il donne des vins amples, riches, complexes, avec une très belle acidité qui lui permet de très bien vieillir. Son caractère affirmé en fait l'un des cépages les plus appréciés des amateurs italiens.

Arômes : citron, pomme verte, fleurs blanches, pêche, mangue...

Turbiana



c'est LE cépage emblématique de l'appellation **Lugana** (en Vénétie) où il est aussi appelé *Trebbiano di Lugana*. Les analyses de son ADN montrent qu'il a un patrimoine génétique à plus de 90 % avec le Verdicchio. Comme lui, il aime les sols bien drainés et un climat tempéré.

Les vins à base de Turbiana ont toujours une belle fraîcheur, avec une matière plus ou moins riche selon le degré de maturité du raisin.

Arômes : poire, ananas, pêche, amande, miel...

Primitivo



Ce cépage originaire de Croatie, où il était connu sous le nom de *crljenak* (presque oublié aujourd'hui), a été implanté dans les **Pouilles** au début du XVIII^{ème} siècle. Un siècle plus tard, le *crljenak* a voyagé jusqu'aux Etats Unis où il prit le nom de *Zinfandel*. Ses grappes sont de taille moyenne, plutôt compactes, avec des baies sphériques d'un beau noir bleuté. Sensible à la sécheresse, il affectionne les sols profonds argilo-calcaires.

Il donne des vins assez puissants, riches en alcool, pouvant manquer parfois d'acidité.

Arômes : framboise, mûre, réglisse, rose, épices, cacao...

Montepulciano



Nous ne connaissons pas encore son origine, mais ce cépage existe depuis longtemps en Italie centrale et est autorisé dans de nombreuses appellations : évidemment Montepulciano d'Abruzzo, mais aussi Biferno, Castel del Monte, Vini del Molise, San Severo, etc...

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce vin n'est pas planté dans la ville de Montepulciano en Toscane. Le *Vino Nobile* qui y est produit est essentiellement à base de Sangiovese.

Sa grappe est conique et de couleur bleutée. De vigueur moyenne, il affectionne les climats chauds. Il est souvent conduit en pergola (où à défaut en gobelet). Lorsqu'il est planté sur des coteaux ensoleillés, il donne des vins séducteurs dans leur jeunesse tout en ayant une structure leur permettant de bien vieillir. Dans des conditions moins idéales, les vins sont plus rustiques.

Arômes : cerise, fruits noirs, marasquin, amande, tabac, épices...

Nero d'Avola



Ce cépage est le plus connu et le plus qualitatif des cépages de Sicile. Avant le phylloxera, on le trouvait essentiellement dans la région de Caltanissetta. Lorsque les vignes ont dû être replantées, il a commencé à se répandre dans toute l'île, à commencer par le secteur de Siracuse.

Il apprécie les sols calcaires en coteaux, plutôt exposés Est ou Sud-Est. Il craint le froid et l'humidité.

Il donne des vins riches, puissants, avec une acidité bien marquée. Cela explique pourquoi il est souvent assemblé avec d'autres cépages pour le rendre plus abordable. Ceci dit, les méthodes modernes de vinification, comme les macérations préfermentaires à froid, ont permis de produire des vins plus souples, au fruité intense.

Le Nero d'Avola est le cépage dominant de la seule DOCG de l'île : **Cerasuolo di Vittoria**.

Arômes : mûre, cassis, framboise, violette, chocolat...

Sangiovese



C'est LE cépage italien par excellence, présent dans la plupart des grands vins de Toscane (Brunello di Montalciano, Chianti, Vino Nobile de Montepulciano...). Il est connu des amateurs de vins corses car il est cultivé sur l'île de Beauté sous le nom de *Niellucciu*.

Il existe deux sous-variétés de Sangiovese : le *piccolo* et le *grosso*. Si le premier permet de produire de bons vins, le second lui est préféré car il offre un meilleur potentiel. Il apprécie particulièrement les sols calcaires bien drainés, avec un climat doux (il craint les grandes chaleurs). Si son nom signifie « sang de Jupiter », ce n'est par hasard. Les vins à base de Sangiovese sont riches, colorés et structurés, avec une garde exceptionnelle.

Arômes : fruits rouges, griotte, cassis, épices, réglisse, cuir

Corvina veronese



Ce cépage est présent en Lombardie et en Vénétie (Vérone), mais il est surtout connu pour être le cépage majoritaire de l'appellation **Valpolicella**.

Contrairement à ce qui est souvent énoncé, ce cépage apporte peu de couleurs aux vins (c'est la *Rondinella* qui lui est associée qui s'en charge). Son atout est une belle acidité mais aussi un fruité intense. Ses premiers bourgeons n'étant pas fructifère, il est cultivé en « pergola véronaise ». Sa peau épaisse lui apporte une bonne résistance à la pourriture. Aussi supporte-t-il aisément le passerillage sur souche (*appassimento*) pratiqué dans la région.

Arômes : cerise noire, mûre, réglisse, violette...

Ancellotta



Originaire de la province **Reggio Emilia**, il a été cultivé dès le 14^{ème} siècle à Modène par la famille Lancellotta (d'où est probablement tiré le nom du cépage). Il apprécie les climats plutôt frais, ce qui explique qu'il a été planté par la suite avec succès dans le Haut-Adige ou en Suisse.

L'Ancellotta donne des vins colorés mais manquant d'acidité. C'est pour cela qu'il ne rentre dans l'assemblage du Lambrusco qu'à hauteur de 10-15 % , en complément du cépage Lambrusco Salamino.

Arômes : cerise, fraise, framboise, mûre

Lambrusco Salamino



Le *Salamino* est l'une des nombreuses sous-variétés de Lambrusco, cépage déjà renommé dans l'antiquité. Il devrait son nom à la forme cylindrique de sa grappe évoquant un petit salami. Ses baies bleu foncé ont une peau épaisse et une pulpe juteuse au goût doux et acidulé. Il arrive relativement tard à maturité puisqu'il n'est vendangé que début octobre.

Arômes : fruits noirs sauvages

Les Marches.

Le Verdicchio est l'ambassadeur de cette région côtière de l'Adriatique.

La DOC Castelli de Jesi, qui couvre un vaste ensemble de collines à l'ouest du port d'Ancône, est le berceau du Verdicchio. Ce sont en général des vins plats et légers, mais très parfumés.

Le Verdicchio di Matelica, élevé en petites quantités dans une région montagneuse, peut avoir plus de corps et de force que les vins de Jesi.

Les Verdicchio des deux zones DOC font également des vins pétillants par prise de mousse en cuve close et aussi, occasionnellement, par prise de mousse en bouteille.

Les vins rouges des Marches sont basés principalement sur les cépages Sangiovese et Montepulciano. Le plus important en terme de volume est le Rosso Piceno, dominé par le Sangiovese et qui s'étend sur presque tout le flanc adriatique de la région.

Verdicchio di Matelica Collesteano.

Petite exploitation de 3,5 ha, travaillant en agriculture biologique depuis que le fils a repris l'exploitation familiale.

Dénomination : VERDICCHIO DI MATELICA DOC

Encépagement : 100% Verdicchio

Nombre bouteilles produites : 25.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et calcaire

Altitude et exposition : 350 M sud est

Rendement : 55 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 6 mois en cuve inox

Garde : 5 à 7 ans

Dégustation : Robe paille claire avec reflets dorés, nez caractéristique

d'agrumes avec des notes d'amandes douces et de fleurs d'aubépine. En bouche c'est gras et ample avec une superbe matière et une complexité importante. Ce vin est d'une intensité et d'une personnalité surprenante.

Accords: Palourdes farcies. Spaghetti aux coques: laisser tremper 1kg5 de coques dans de l'eau froide pour les laver, les égoutter puis les jeter dans une poêle chaude pour les faire ouvrir.. Garder le jus et le filtrer. Faire revenir 500g de tomates cerises avec de l'ail puis y ajouter 1 verre de vin blanc ainsi que le jus restant des coques. Laisser mijoter 20min environ puis ajouter les coques. Faire cuire les spaghetti, les égoutter et les faire revenir avec la sauce aux coques. Ciseler une botte de persil plat avant de servir.

Les Pouilles.

Les Pouilles, le talon de la botte italienne, est une région de production de vin prolifique. Dans le passé, cette région a souvent surpassé la Sicile et la Vénétie en volume, mais l'ancien surnom des Pouilles comme « cellier de l'Europe » n'a plus grande signification.

Les Pouilles ont 25 zones de DOC, bien plus que n'importe quelle autre région du sud, cependant, de même que ses voisins, elles ne produisent qu'un faible pourcentage de vins sous appellation (un peu plus de 2%). En dépit d'une rapide amélioration, les vins des Pouilles ont encore à établir une réputation d'excellence bien qu'ils soient déjà grandement appréciés à l'étranger.

Les Pouilles peuvent être grossièrement séparées en deux grands secteurs viticoles par une ligne imaginaire allant de Brindisi à Tarente. Au nord de cette ligne, le sol est vallonné et le climat tempéré, même frais dans certaines hauteurs sur le plateau de Murge. Les vins secs de ce secteur ont une force modérée avec une fruité impressionnant, une bonne acidité et un bouquet ample.

La DOC majeure du nord des Pouilles est le Castel del Monte, la seule appellation qui a une réelle réputation internationale.

Au sud de la ligne Brindisi - Tarente c'est le Salento, une péninsule assez plate qui s'étend entre les mers Adriatique et Ionienne jusqu'au point le plus oriental de l'Italie. Bien que chaud, le climat n'est pas torride grâce aux courants marins et aux vents qui soufflent à travers l'Adriatique en provenance des Balkans.

Les vins traditionnels du Salento sont puissants, d'un rouge profond issus de cépages Primitivo, Negroamaro et Malvasia Nera. Mais de plus en plus d'attention est donnée aux rouges et rosés plus frais, de même qu'à d'inattendus vins blancs brillants et fruités.

Le cépage Primitivo di Manduria, un des plus anciens du Salento, est de la famille du Zinfandel de Californie. Bien qu'il ait servi à faire des vins de mélange, une nouvelle vague de producteurs a montré que le Primitivo pouvait avoir une classe indéniable dans un style qui supporte la comparaison avec ses équivalents américains.

Primitivo Antonini Ceresa.

Domaine appartenant à la maison Astoria qui chapote toute la chaîne de production et d'élaboration de ce primitivo de la vigne à la bouteille. Elle offre ainsi un vin de très bon rapport qualité-prix alliant fraîcheur et gourmandise.

Appellation: IGT Puglia

Encépagement : 100% Primitivo

Caractéristiques : Cépage rouge très diffus dans les Pouilles - Précoce, son autre nom est Zinfandel que l'on retrouve en Californie, il donne des vins amples, persistants et puissants.

Note de dégustation : Robe grenat soutenu - Nez de bonbon et de fruits très mûrs - Bouche fraîche aux tanins soutenus.

Accords : Charcuteries (jambon d'Aoste, viande de grison...), fraises au vin.



La Sicile.

La Sicile est la plus grande île de la Méditerranée avec plus de vignobles que n'importe quelle autre région d'Italie. L'île a conservé, souvent étroitement imbriqués, de somptueux vestiges de ses occupants successifs : phéniciens, grecs, romains, arabes, normands. Est-ce l'habitude du changement ? En tout cas, la Sicile est en train de s'adapter aux exigences modernes. Elle s'est dotée d'un "Istituto Regionale della Vite e del Vino" qui impulse une dynamique de qualité, notamment par la sélection des cépages, et par l'attribution aux vins qui le méritent, du label de qualité "Q-Regione Siciliano".

De plus en plus, la Sicile se détourne des vins traditionnellement lourds et indigestes, et s'efforce de répondre à la demande actuelle de vins légers et frais. Notez que 90% du vin sicilien est blanc!

Près de 75% des vins de Sicile sont produits par des coopératives, et un nombre de plus en plus important de domaines privés s'applique à créer des vins de première qualité. Les méthodes d'élevage de la vigne dans les collines ensoleillées et bien tempérées ont été modifiées pour réduire les rendements afin de faire des vins avec un réel caractère et une individualité. Récemment des maisons importantes d'Italie du Nord et du Centre ont investi dans des vignobles sur l'île.

Nero d'Avola « La Ferla »

Cantina di Canicatti

Cette cave coopérative fut créée en 1969 au dessus d'Agrigente près de la vallée des temples, pour donner vie à un projet fondé sur la particularité d'un terroir unique et extraordinaire. Sur une superficie de 1000 ha, 480 associés exploitent 60 terroirs différents.

Dénomination : SICILIA IGT

Encépagement : 100% nero d'avola

Nombre bouteilles produites : 180.000

Nature du sol : Argilo-sablonneux

Altitude et exposition : 15M sud-est

Rendement : 50 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 2 mois en cuve inox

Dégustation : Vin agréable et frais, structure légère mais avec réelle typicité. Bouche fraîche et très souple avec délicates notes de cerises et d'épices méditerranéennes. Vin facile et léger mais de bon niveau technique.

Accords : Tomates farcies. Lasagne. Bolognaise : **Emincer 1 oignon, tailler finement 1 carotte et 1 branche de céleri. Dans une grande casserole, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et y faire revenir 100g de lard en petit morceau avec les légumes. Ajouter ensuite 300g de boeuf haché et laisser cuire 10 min. Ajouter 1 demi verre de vin rouge, mélanger et laisser évaporer. Ajouter 5 cuillère de concentré de tomate et 1 grand verre de bouillon de boeuf. Laisser mijoter pendant deux heures et servir sur...des spaghetti!!!**



Les Abruzzes.

Les Abruzzes, qui sont constituées de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, peut se vanter de disposer de conditions naturelles pour les vignobles extrêmement favorables. Les vigneron favorisent essentiellement le Montepulciano et le Trebbiano, ainsi que des cépages très productifs pour les vins en vrac et de table, et expérimentent par ailleurs des variétés étrangères de manière tout à fait convaincante.

Le Montepulciano d'Abbruzzo est produit sur 3.700 ha des pentes orientales des Apennins, autour de Pescara, Chieti, et Teramo.

Admettant 15% de sangiovese, mais surtout issu de montepulciano, ce vin très coloré, sec, intensément parfumé, corsé, est savoureux et persistant en bouche. Tannique, dur dans sa jeunesse, l'âge l'assouplit et affine son bouquet. Il convient de le boire entre 3 et 5 ans. La mention "Vecchio" garantit un élevage de 2 ans.

Le Cerasuolo est sa version en rosé, ainsi nommée en raison de sa couleur cerise.

Montepulciano d'Abruzzo Peperoncino.

Dénomination : MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Encépagement : 100% Montepulciano

Nombre bouteilles produites : 52.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Altitude et exposition : 300M sud est

Rendement : 55 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 6 mois en barriques usées

Dégustation : Robe rubis foncé, nez mature et élégant, en bouche c'est assez puissant avec de la rondeur (typique du cépage), et une très belle mâche, finale douce et persistante.

Accord : Parmiggiana : **Laver et peler 4 aubergines, puis les trancher dans la longueur sur environ 3-4 mm. Préparer une sauce béchamel et une sauce tomate. Dans un plat à gratin huilé (olive), placer une couche d'aubergine, une couche de sauce tomate, une couche d'aubergine, une couche de béchamel, une couche d'aubergine, une couche de mozzarella tranchée, une couche de sauce tomate, une couche d'aubergine, une couche de jambon blanc en chiffonnade très fine. Répéter jusqu'à arriver en haut du plat et terminer par de la tomate recouverte de parmesan râpé. Cuire au four pendant environ 45min.**

La Venetie.

La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave ; les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise ; les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Les grands classiques véronais sont de vrais autochtones. Le Soave, issu de cépage Garganega et Trebbiano di Soave, est

habituellement sec et tranquille, mais des versions pétillantes ou moelleuses (Recioto) sont aussi possibles. Le Soave, le plus populaire des vins blancs secs italiens, se classe troisième après le Chianti et l'Asti en terme de production pour les vins d'appellation (plus de 50 millions de litres par an).

Le Valpolicella, élaboré à partir d'un mélange de Corvina, Rondinella et Molinara, est le quatrième parmi les DOCs italiennes avec plus de 30 millions de litres. C'est un vin généreux et fruité, à boire relativement jeune. Il peut se faire également avec des grappes partiellement séchées qui donnent l'Amarone della Valpolicella, sec et riche, ou le Recioto della Valpolicella, opulent et moelleux, et qui sont tous les deux aptes à un plus long vieillissement.

La Vénétie partage cinq DOCs avec les régions voisines : le Garda, le Lugana et le San Martino della Battaglia avec la Lombardie, le Lison Pramaggiore avec les Frioul et le Valdadige avec le Trentin Haut Adige. Elle dispose de deux DOCGs, vingt et une DOCs et dix IGTs.

Scaia Rossa Tenuta Sant'Antonio.

Quatre frères et une passion qui voit le jour dans la propriété paternelle de San Zeno de Colognola ai Colli, zone de la Valpolicella. Ils engrangent ainsi une expérience unique qui les conduit à un tournant de leur vie. En 1989, ils achètent en effet 30 hectares de terrain dans la zone de Mezzane qui, ajoutés à ceux de la propriété paternelle, leur permet de donner au domaine cultivé de Sant'Antonio sa surface actuelle qui est de 50 hectares.

Appellation : ROSSO VENETO IGT

Encépagement : Corvina 100%

Nombre bouteilles produites : 75.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Altitude et exposition : 300M sud est

Rendement : 65 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 2 mois en cuve inox

Garde : 2 ans

Dégustation : Robe rubis claire aux reflets brillants, nez frais, fruité et gourmand avec notes mûres. En bouche c'est très souple et fluide avec une belle mâche mais également une sensation désaltérante très agréable.

Accord : Agneau braisé aux herbes, [Saltimbocca alla Romana](#) : Prendre 8 tranches fines d'escalopes de veau salées et poivrées, les enrouler avec une tranche de jambon de parme et une feuille de sauge. Faire cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive sur feu doux environ 4 min puis ajouter un verre de vin blanc. Laisser évaporer, c'est prêt!



La Toscane.

La région de Florence continue de progresser dans sa position de plus dynamique producteur de vins de première qualité du pays.

La majorité des progrès est venue avec les rouges classiques basés sur le cépage local Sangiovese, comme le Chianti, le Brunello di Montalcino, le Vino Nobile di Montepulciano et le Carmignano, tous en DOCG. Mais le succès grandissant des autres vins rouges a été augmenté par de nouveaux styles de vins blancs qui ont encore amélioré la réputation de la région.

Le Chianti est produit dans huit zones distinctes qui couvrent un vaste territoire autour du cœur d'origine du Chianti Classico. Dans ces collines magnifiquement rugueuses les variations de sol et de climat contribuent autant à l'individualité de chaque domaine que la recherche des vignerons pour élaborer des styles personnels. Certains Chianti sont assez frais et faciles, alors que d'autres sont riches et élaborés et capable de développer beaucoup de classe en vieillissant.

Les Chianti sont identifiés par les sous-appellations, la plus importante étant le Classico dont les producteurs se sont regroupés en un consortium de défense dont l'emblème est un coq noir (« Gallo Nero ») symbole de la rivalité entre Florence et Sienne qui se disputaient la région au moyen âge.

L'appellation toscane la plus prestigieuse est le Brunello di Montalcino, une DOCG attachée à une ville forteresse au sud de Sienne où les vins rouges d'une puissance et longévité légendaires atteignent des prix élevés.

Pas loin de Montalcino se trouve Montepulciano et son Vino Nobile élaboré à partir d'un type de Sangiovese appelé Prugnolo Gentile. Le Vino Nobile a obtenu son nom il y a plusieurs siècles apparemment en hommage à son statut parmi la noblesse. Les vignerons produisent également la DOC Rosso di Montepulciano comme une alternative plus jeune au Vino Nobile.

Chianti Montalbano
Azienda Pierazzuoli.

Appellation : CHIANTI MONTALBANO DOCG

Encépagement : 100% Sangiovese

Nombre bouteilles produites : 72.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile, silice et calcaire

Altitude et exposition : 150M sud est

Rendement : 50 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 9 mois en cuves inox

Dégustation : Robe rubis clair, nez fin et agréable avec des notes de sous-bois. En bouche c'est frais et minéral avec une bonne mâche, de l'équilibre et du plaisir.

Accord : Osso Bucco, Steak de thon