



Italie

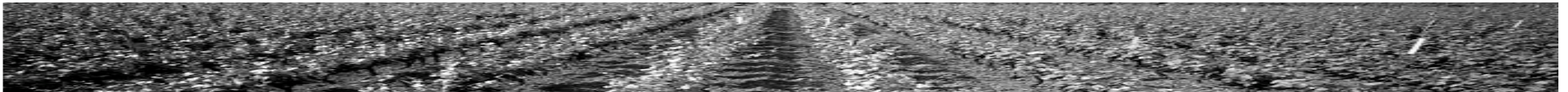


La Toscane

(œnologie 11)

Eric Ovin

10 mars 2014



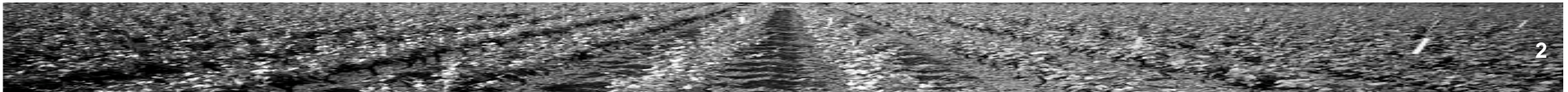


Italie : La Toscane



Plan de l'Exposé

1. Historique
2. Les vingt régions
et quantités produites des principaux DOC et DOCG
3. Les différents types de vin
4. Les appellations
 - 4.1. Appellations et origines
 - 4.2. Principaux DOC et DOCG d'Italie
5. La Toscane
 - 5.1. Terroirs
 - 5.2. Cépages
 - 5.3. Principaux types de vin
6. Les DOCG, DOC et IGT de la Toscane
7. Appendix : Les cépages en Italie



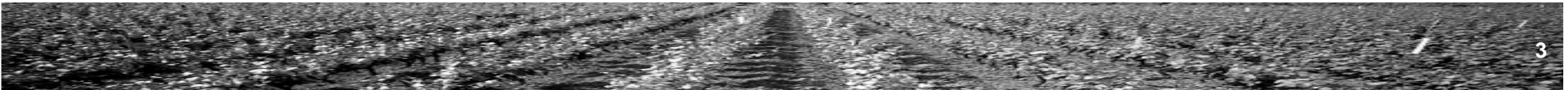


Italie : La Toscane



1. Historique

- 8^e siècle avant J.-C. : Etrusques
- An 186 B.C. : Interdiction des Bacchanales
- Empire romain, export, Pompéi...
- An 79 : Vésuve, destruction de Pompéi, ralentissement export
- Eclosion de centres viticoles dans tout l'Empire
- 4^e siècle A.C. : Christianisme - rituel, usage modéré
- 476 A.C. : Chute de l'Empire romain
 - ⇒ Sédentarité, disparition des vins fins
- 10^e → 12^e siècle : Avènement des grandes villes commerçantes de Venise, Florence et Gênes
Commerce → Réapparition des vins nobles



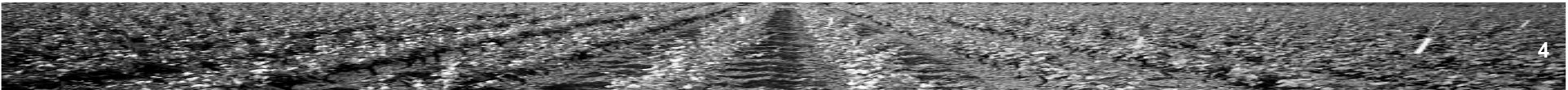


Italie : La Toscane



1. Historique

- 13^e et 14^e siècles : Grandes familles Antinori et Frescobaldi
- Importation de vins, diminution de la viticulture
- 19^e siècle : Renouveau dans le Piémont et en Toscane (participation active d'œnologues français)
 - Barolo, Brunello, Chianti
- Diminution (phylloxera, deux guerres mondiales)
- Après 1945 : Production de masse (importation française)
- 1970-1980 : Toscane, vins de qualité





Italie : La Toscane



2. Les 20 régions d'Italie (1990)

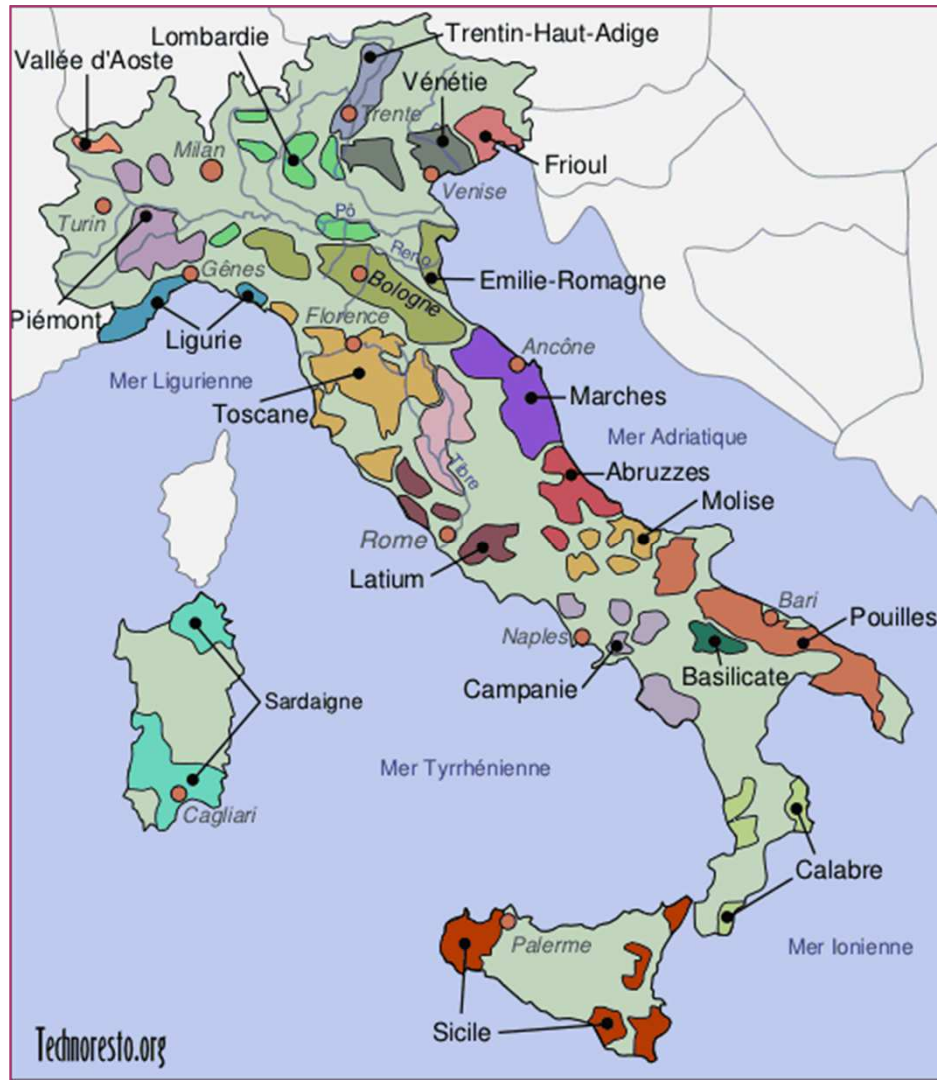
Région	Vignoble (ha)	Production (hl)
Abruzzes	33 252	4 000 000
Basilicate	10 848	500 000
Calabre	24 339	800 000
Campanie	41 129	2 100 000
Emilie-Romagne	58 237	6 800 000
Frioul-Vénétie Julienne	18 704	1 100 000
Latium	47 884	3 300 000
Lombardie	26 951	1 500 000
Marches	24 590	1 900 000
Molise	7 650	400 000
Ombrie	16 503	900 000
Piémont	57 487	3 100 000
Pouilles	106 715	9 500 000
Sardaigne	43 331	1 000 000
Sicile	133 518	9 500 000
Toscane	63 633	2 800 000
Trentin-Haut-Adige	12 810	1 100 000
Val d'Aoste	635	30 000
Vénétie	75 314	7 800 000



Italie : La Toscane



Carte des 20 régions d'Italie (1990)



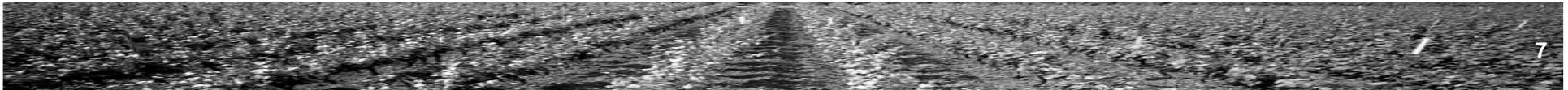


Italie : La Toscane



3. Les différents types de vin

- **Aboccato** : vin demi-sec / demi-doux
- **Amabile** : vin demi-sec
- **Dolce** : vin doux
- **Frizzante** : vin pétillant
- **Novello** : vin nouveau
- **Passito** : vin passerillé
- **Ripasso** : vin ayant subi une refermentation sur lie (ex. : Valpolicella)
- **Riserva** : pour les DOC et DOCG (vins restés en fût plus "longtemps")
- **Secco** : vin sec
- **Spumante** : vin mousseux
- **Superiore** : vin ayant une teneur en alcool plus élevée que la normale





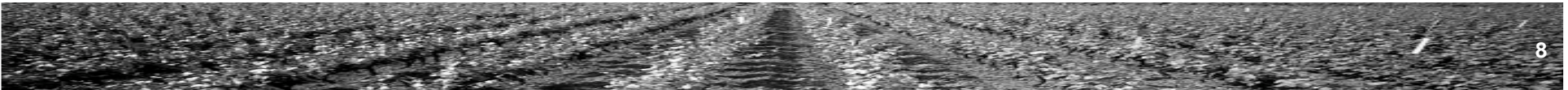
Italie : La Toscane



4. Les appellations

4.1. Appellations et origines

- 1716 Cosme III de Medicis : 1^{ère} délimitation du terroir du Chianti (Carmignano 1^{ère} appellation officielle !)
- 1963 (loi 116 du 3 février) : normes en matière de dénomination d'origine des moûts et des vins
- 1992 (loi 164 du 10 février : loi Goria) : nouvelle réglementation des dénominations d'origine
 - **DOC** : "Denominazione di Origine Controllata"
 - **DOCG** : "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" [Brunello di Montalcino : 1980]
 - **IGT** : "Indicazione geografica tipica"
 - **"VT"** : "Vini da tavola"





Italie : La Toscane

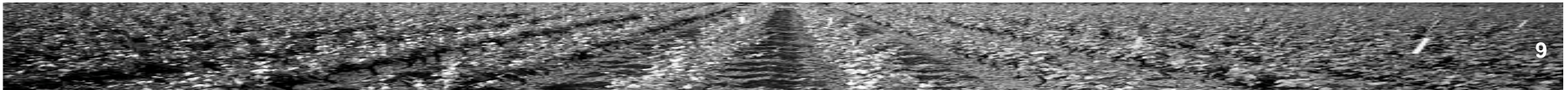


4. Les appellations

4.2. Principaux DOC et DOCG d'Italie

a) Les principaux vins DOCG d'Italie

Appellation DOCG	Région	Cépages
Barbaresco	Piémont	Nebbiolo (pur)
Barolo		Nebbiolo (pur)
Brachetto d'Acqui		Brachetto (pur)
Brunello di Montalcino	Toscane	Sangiovese (pur)
Carmignano		Sangiovese, Cabernet
Chianti		Sangiovese
Chianti Classico		Sangiovese
Vino Nobile di Montepulciano		Sangiovese
Franciacorta	Lombardie	Chardonnay, Pinot Nero
Taurasi	Campanie	Aglianico (pur)
Torgiano rosso riserva	Ombrie	Sangiovese





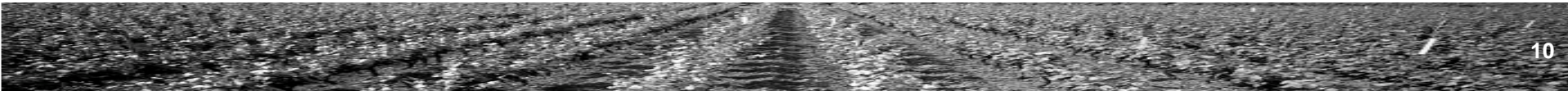
Italie : La Toscane



4.2. Principaux DOC et DOCG d'Italie

b) Quantités DOC et DOCG produites

Appellation	Région	Production (h)
DOCG Chianti	Toscane	750 000
DOCG Asti	Piémont	680 000
DOC Oltrepo Pavese	Lombardie	550 000
DOC Soave	Vénétie	540 000
DOC Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	440 000
DOC Grave del Friuli	Frioul-Vénétie Julienne	380 000
DOC Valpolicello	Vénétie	300 000
DOC Piemonte	Piémont	300 000
DOC Südtiroler/Alto Adige	Trentin-Haut-Adige	260 000
DOC Trentino	Trentin-Haut-Adige	250 000
DOC Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene	Vénétie	240 000
DOCG Chianti Classico	Toscane	230 000
DOC Trebbiano d'Abruzzo	Abruzzes	220 000
DOC Colli piacentini	Emilie-Romagne	210 000

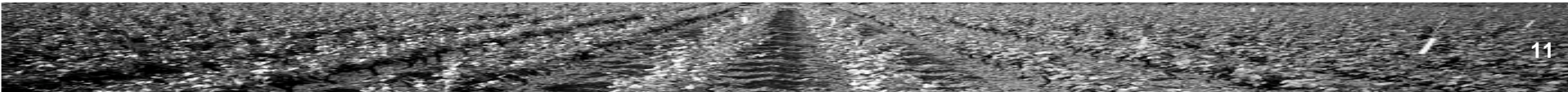




Italie : La Toscane



Carte des appellations DOCG et DOC





Italie : La Toscane



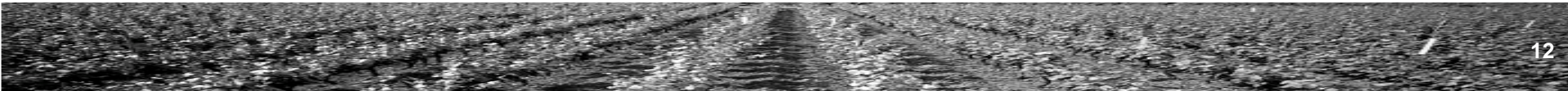
5. La Toscane

5.1. Terroirs

- **Climats : ... selon l'endroit**
 - Maritime et doux
 - Méditerranéen et chaud
 - Continental et sec

- **Sols :**
 - Argiles
 - Grès

- **Situations :**
 - Toutes les directions
 - Altitudes de 100 à 500 mètres





Italie : La Toscane



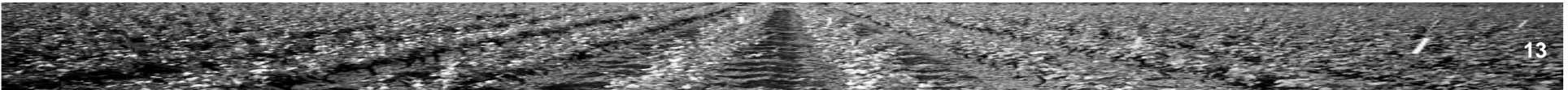
5. La Toscane

5.2. Cépages

a) Principaux

- **Blancs** :
 - Trebbiano toscano
 - Vernaccia di san Gimignano
 - Malvasia bianco
 - Canaiolo bianco

- **Rouges** :
 - Sangiovese grosso et piccolo
 - Canaiolo rosso
 - Malvasia rosso
 - Mammolo





Italie : La Toscane

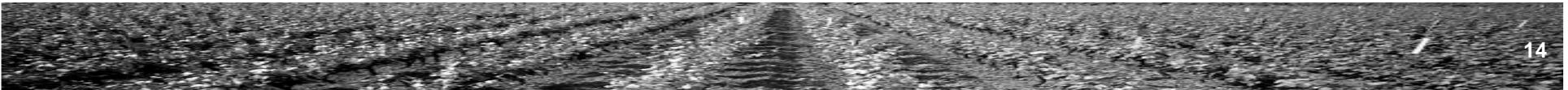


5. La Toscane

5.2. Cépages (suite)

b) Autres

- Aleatico
- Ancellota
- Ansonica
- Ciliegiolo
- Colorino
- Grechetto
- Gropello di Santo Stefano
- Gropello Gentile
- Montepulciano
- Vermentino

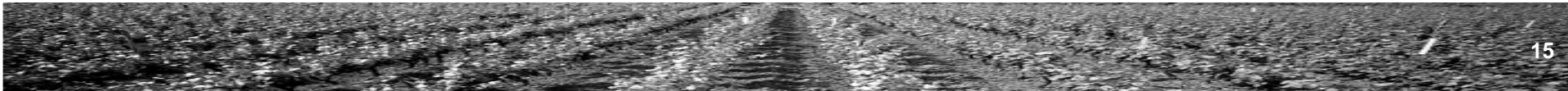
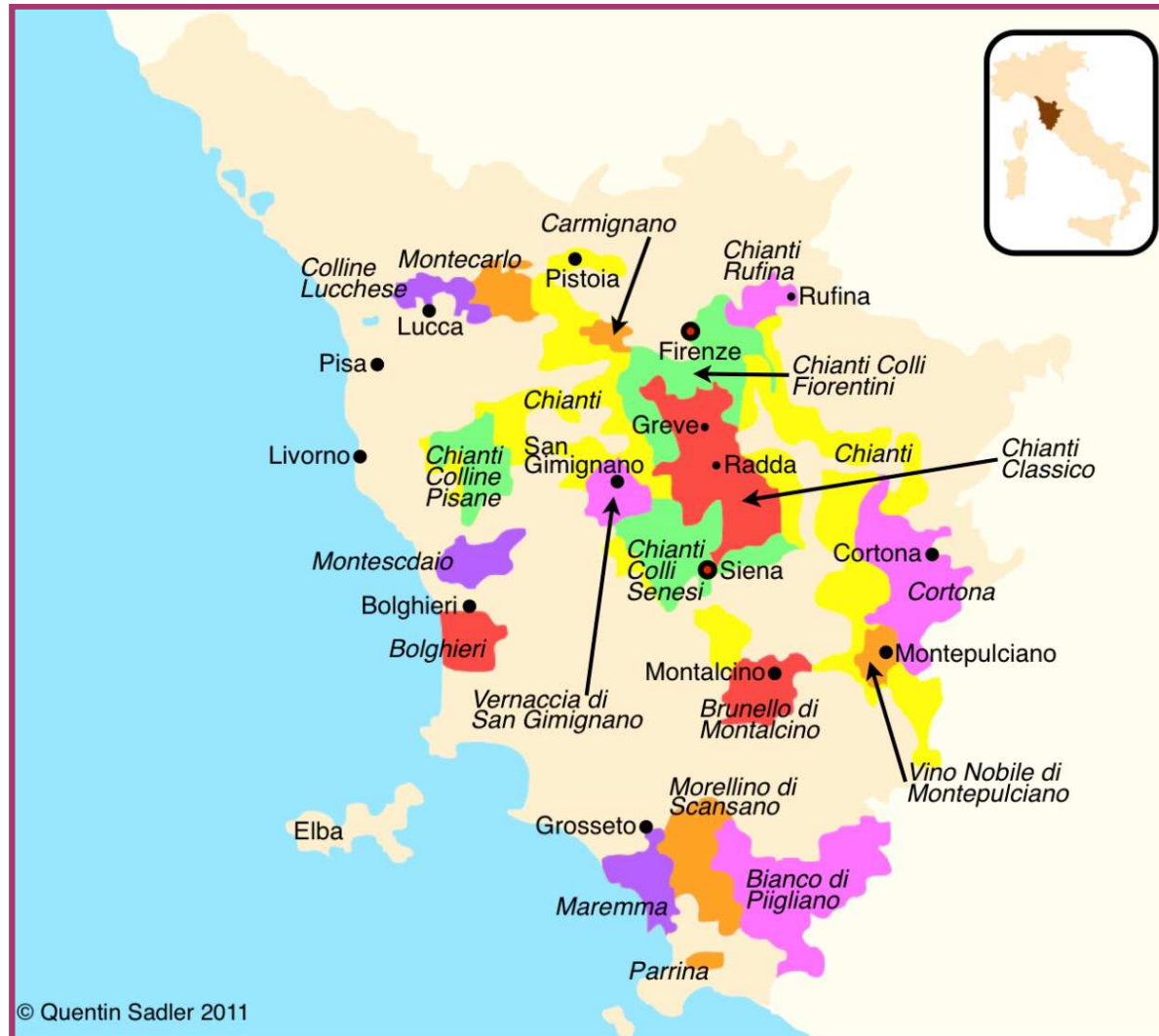




Italie : La Toscane



Toscane : Carte des sous-régions





Italie : La Toscane



5. La Toscane

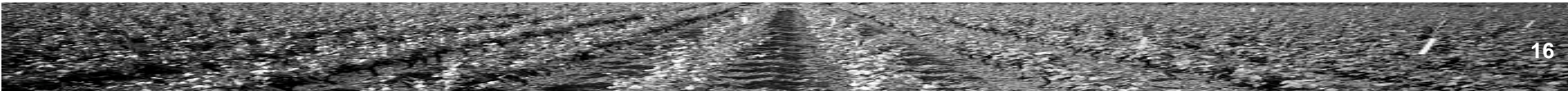
5.3. Principaux types de vin

a) Types de vin

- Rouge
- Rosé
- Blanc
- Vin santo
- Frizzante
- Spumante
- Vendemia tardiva

dont { 30 % de blanc
70 % de rouge

et ± 55 % de DOC et DOCG





Italie : La Toscane



5.3. Principaux types de vin

b) Principaux vins

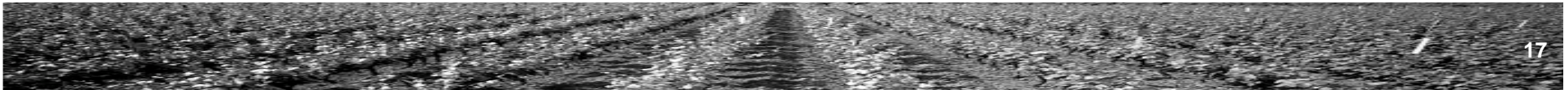
▪ Chianti

8 zones distinctes autour du Ch. Classico

- Classico
- Colli Aretini
- Colli Fiorentini
- Colline Pisane
- Colli Senesi
- Montalbano
- Montespertoli
- Rufina



- Principalement Sangiovese ou Sangioveto
- Arômes floraux et fruités
- Bonne structure tannique
- Charnus et longs en bouche

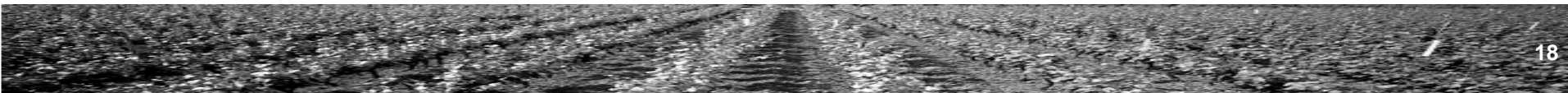
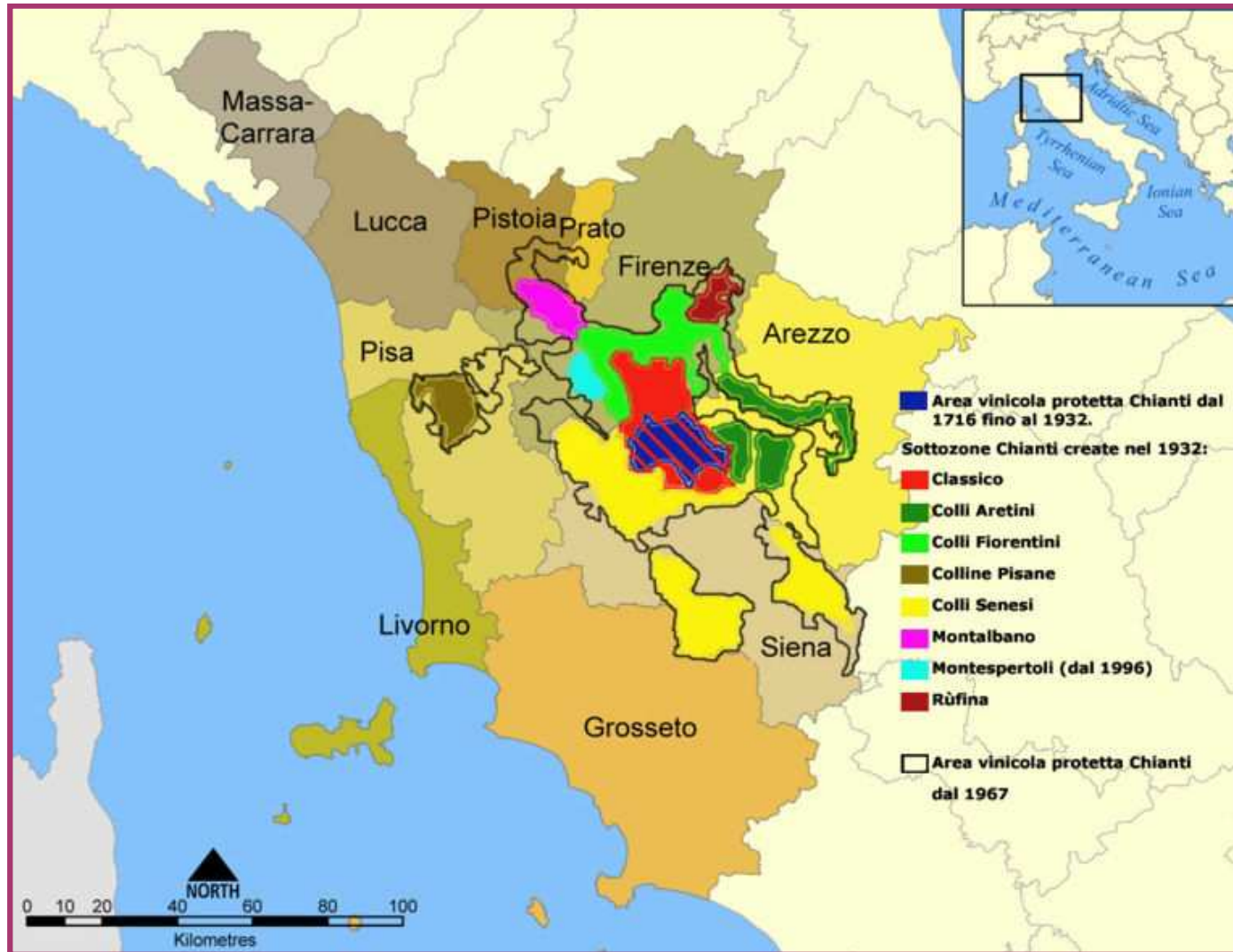




Italie : La Toscane



Carte des vins "Chianti"



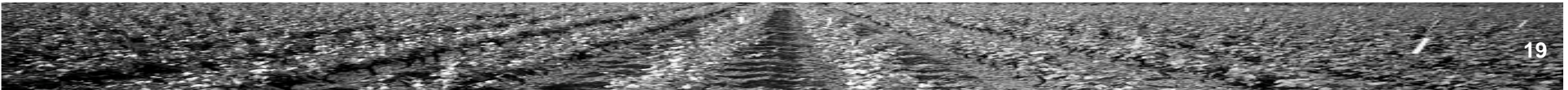


Italie : La Toscane



b) Principaux vins (suite)

- **Brunello di Montalcino (DOCG)**
Sud de Sienne
 - + Rosso di Montalcino (DOCs)
 - + Moscadello di Montalcino
 - + Moscato (blanc liquoreux)
 - San' Antimo's
- **Vino Nobile di Montepulciano (DOCG)**
Cépage : Prugnolo Gentile (Sangiovese)
 - + Rosso di Montepulciano (DOCs)
- **Carmignano (DOCG)**
Cépages : Sangiovese et Cabernet
 - + Rosso di Carmignano (DOCs)
- **Pomino (DOC)**
Cépages : Sangiovese, Cabernet et Merlot
 - + Rosso di Pomino (DOCs)
 - Morellino di Scansano





Italie : La Toscane



b) Principaux vins (suite)

▪ Les "Super-Toscans"

- Sassicaia (Cabernet)
- Bolgheri (Sangiovese/Cabernet de Tignanello)
- Morellino di Scansano
- Val di Cornia
- Montecucco
- Monteregio di Massa Marittima
- Montescuadaio
- Capalbio
- Sovana

▪ Vins de dessert

- Vin Santo (DOC)
Cépages : Malvasia et Trebbiano

▪ Vins blancs

- Vernaccia di Sangemignano (cépage : Vernaccia)
- Autres (cépage : Trebbiano)
- Nouveaux (cépage : Vermentino) [côte]
(Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc, Grigio)



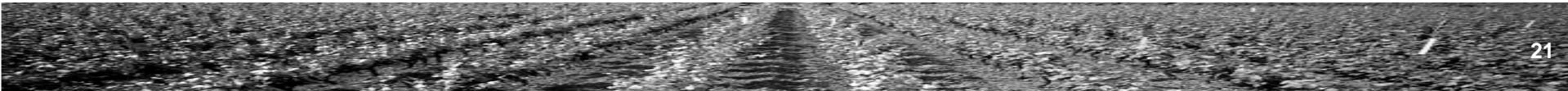
Italie : La Toscane



6. Les DOCG, DOC et IGT de la Toscane

6.1. Les DOCG

- Brunello di Montalcino
- Carmignano Rosso Riserva
- Chianti (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina)
- Chianti Classico
- Vernaccia di San Gimignano
- Vino Nobile di Montepulciano





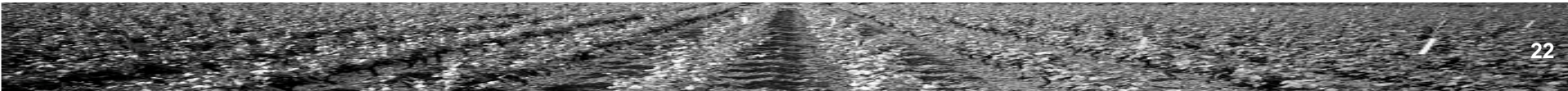
Italie : La Toscane



6. Les DOCG, DOC et IGT de la Toscane

6.2. Les DOC

- Ansonica Costa dell'Argentario
- Barco Reale di Carmignano
- Bianco della Valdinievole
- Bianco dell'Empolese
- Bianco di Pitigliano
- Bianco Pisano di San Torpè
- Bolgheri (Sassicaia)
- Candia dei Colli Apuani
- Capalbio
- Carmignano
- Colli dell'Etruria Centrale
- Colli di Luni
- Colline Lucchesi
- Cortona





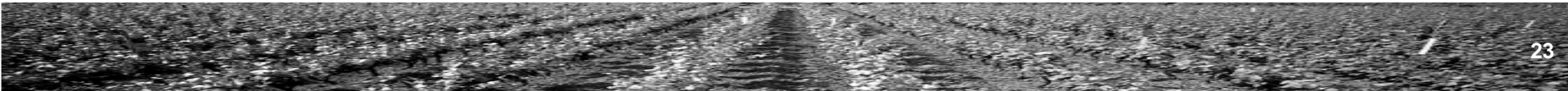
Italie : La Toscane



6. Les DOCG, DOC et IGT de la Toscane

6.2. Les DOC (suite)

- Elba
- Montecarlo
- Montecucco
- Monteregio di Massa Marittima
- Montescudaio
- Morellino di Scansano
- Moscadello di Montalcino
- Orcia
- Parrina
- Pomino
- Rosso di Montalcino
- Rosso di Montepulciano





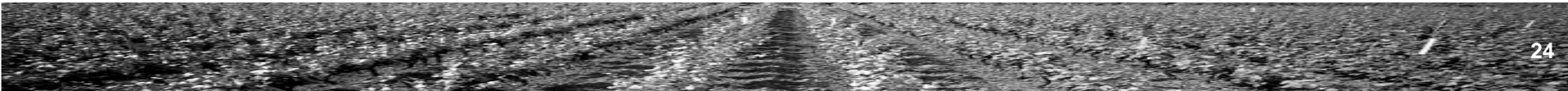
Italie : La Toscane



6. Les DOCG, DOC et IGT de la Toscane

6.2. Les DOC (suite)

- San Gimignano
- Sant'Antimo
- Sovana
- Val d'Arbia
- Valdichiana
- Val di Cornia (Campiglia Marittima, Piombino, San Vincenzo, Suvereto)
- Vin Santo del Chianti (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina)
- Vin Santo del Chianti Classico
- Vin Santo di Montepulciano





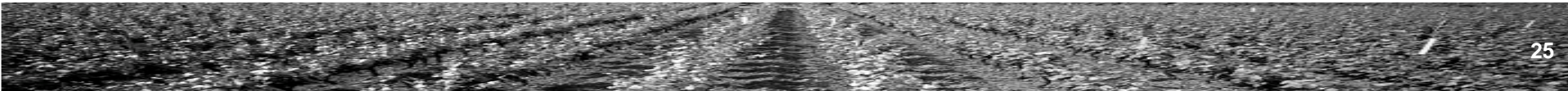
Italie : La Toscane



6. Les DOCG, DOC et IGT de la Toscane

6.3. Les IGT

- Alta Valle della Greve
- Colli della Toscana Centrale
- Maremma Toscana
- Toscana (ou Toscano)
- Val di Magra





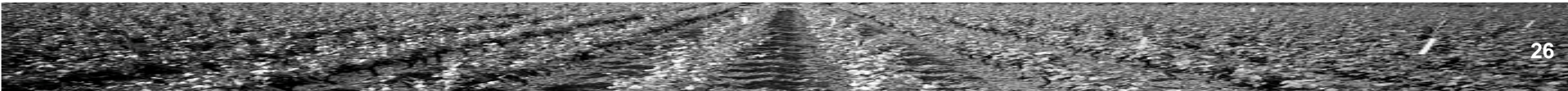
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

a) Rouges

- Aglianico (Basilicate, Campanie, Pouilles, Molise)
- Aleatico (Ile d'Elbe, Latium)
- Ancellotta (Emilie-Romagne, Frioul-Vénétie Julienne)
- Avana (Piémont)
- Avarengo (Piémont)
- Barbera (Piémont)
- Bombino nero (Pouilles), dit Cesanese dans le Latium
- Bonarda, Bonarda piemontese (Lombardie, Pavia et Emilie-Romagne, Piacenza)
- Bovale (Sardaigne)
- Brachetto (Piémont)
- Cabernet franc (Lombardie, Latium, Frioul-Vénétie Julienne, Sicile, Trentin-Haut-Adige, Vénétie)
- Cabernet Sauvignon (toute la péninsule)
- Canaiolo (Toscane)
- Cannonau (Sardaigne, Vénétie) - connu en France sous le nom de Grenache
- Caicagiola (Sardaigne)





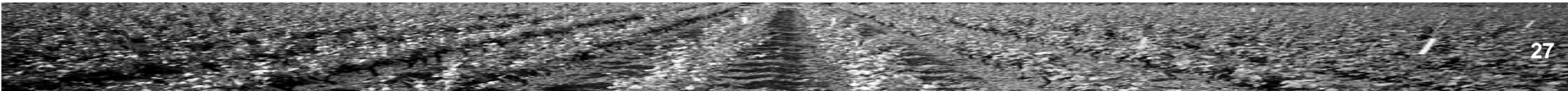
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

a) Rouges (suite)

- Carignano (Sardaigne, Toscane, Marches, Latium) - connu en France sous le nom de Carignan N.
- Ciliegiolo (tout le territoire)
- Colorino (Toscane)
- Corvina Veronese (Vénétie)
- Croatina (Lombardie)
- Dolcetto (Piémont)
- Doux d'Henry (Piémont)
- Enantio (Trentin-Haut-Adige) (ou Lambrusco a foglia frastagliata)
- Franconia (Frioul-Vénétie Julienne)
- Fortana (Emilie-Romagne)
- Frappato (Sicile)
- Freisa (Piémont)
- Fumin (cépage) (Val d'Aoste)
- Gaglioppo (Calabre)
- Gamay (Val d'Aoste, Toscane, Ombrie, Frioul-Vénétie Julienne)
- Girò (Sardaigne)
- Greco nero (Calabre)





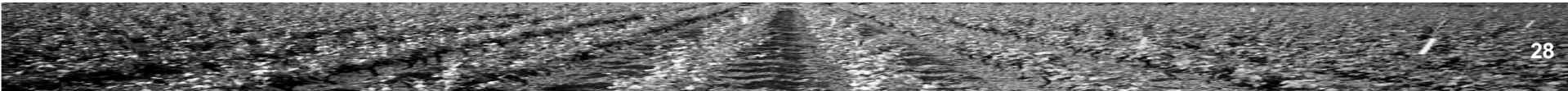
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

a) Rouges (suite)

- Grignolino (Piémont)
- Gropello gentile (Vénétie)
- Gropello di Mocasina (Lombardie)
- Gropello di Santo Stefano (Lombardie, Toscane)
- Lagrein (Trentin-Haut-Adige)
- Lambrusco di Sorbara (Emilie-Romagne)
- Lambrusco grasparossa (Emilie-Romagne, vin éponyme)
- Lambrusco maestri (Emilie-Romagne)
- Lambrusco marani (Lombardie, Emilie-Romagne)
- Lambrusco montericco (Emilie-Romagne)
- Lambrusco salamino (Emilie-Romagne)
- Lambrusco viadanese dit aussi "Mantovano" (Lombardie) Mantoue
- Magliocco canino (Calabre)
- Malbo gentile (Emilie-Romagne)
- Malvasia di Casorzo (Piémont)
- Malvasia di Schierano (Piémont) - connu aussi sous le nom de Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- Malvasia nera di Basilicata (Basilicate)





Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

a) Rouges (suite)

- Malvasia nera di Brindisi (Pouilles)
- Malvasia nera di Lecce (Pouilles)
- Mammolo (Toscane)
- Marzemino (Trentin-Haut-Adige, Lombardie, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
- Mayolet (Val d'Aoste)
- Merlot (tout le territoire)
- Molinara (Vénétie)
- Monica (Sardaigne)
- Montepulciano (Abruzzes)
- Nebbiolo (Piémont, Lombardie, Val d'Aoste)
- Negrara trentina (Trentin-Haut-Adige, Vénétie)
- Negroamaro (Pouilles)
- Ner d'Ala (Val d'Aoste)
- Nerello Cappuccio (Calabre, Sicile)
- Nerello mascalese (Calabre, Sicile)
- Nerettia cuneese (Piémont)
- Neretto di Bairo (Piémont)
- Nero Buono (Latium, Cori)



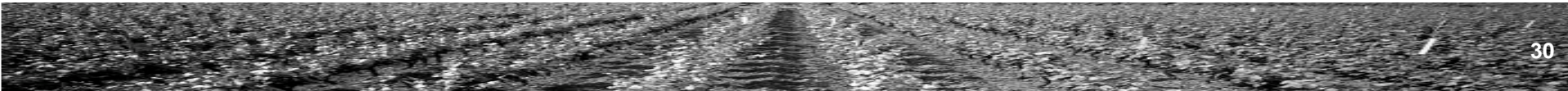
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

a) Rouges (suite)

- Nero d'Avola, ou *Calabrese* (Sicile)
- Ottavianello (Pouilles)
- Pelaverga (Piémont)
- Perricone (Sicile)
- Petit rouge, dit *Cornalin* (Val d'Aoste)
- Piediroso (Campanie)
- Pignolo (Frioul-Vénétie Julienne)
- Pinot nero (tout le territoire)
- Pollera nera (Ligurie)
- Primitivo (Pouilles)
- Raboso piave (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
- Raboso veronese (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
- Refosco dal peduncolo rosso (Frioul-Vénétie Julienne)
- Rondinella (Vénétie)
- Rossese (Ligurie)
- Rossignola (Vénétie)
- Roussin (Vallée d'Aoste)
- Roussin de Morgex (Vallée d'Aoste)
- Sagrantino (Ombrie)



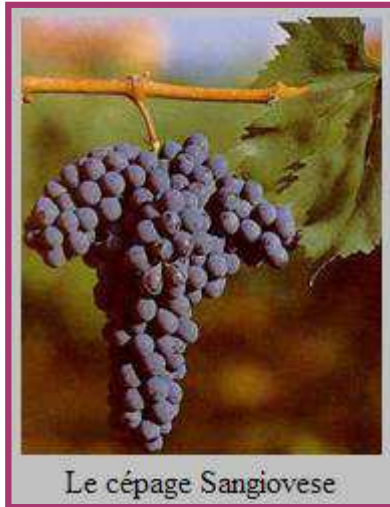


Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

a) Rouges (suite)



Le cépage Sangiovese

- Sangiovese (tout le territoire)
- Schioppettino (Frioul-Vénétie Julienne)
- Sciascinoso (Campanie), (Latium) dit aussi *Olivella*
- Schiava (Trentin, Trentin-Haut-Adige)
- Sgavetta (Emilie-Romagne, Vénétie)
- Syrah (Toscane, Latium, Sicile)
- Tazzelenghe (Frioul-Vénétie Julienne)
- Terrano (Frioul-Vénétie Julienne)
- Traminer aromatico (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne)
- Uva di Troia (Pouilles)
- Uva rara (Piémont)
- Vespolina (Piémont, Lombardie)
- Vien de Nus (Val d'Aoste)
- Vuillermin (Val d'Aoste)



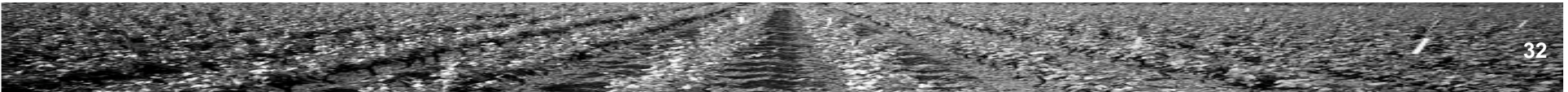
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

b) Blancs

- Albana (Emilie-Romagne)
- Ansonica (Sicile, Toscane)
- Arneis (Piémont)
- Asprinio (Campanie)
- Bariadorgia (Sardaigne)
- Bellone (Latium)
- Biancame (Emilie-Romagne, Marches)
- Bianco d'Alessano (Pouilles)
- Biancolella (Campanie)
- Bombino bianco (Pouilles)
- Bosco (Ligurie)
- Carricante (Sicile)
- Catarratto bianco comune (Sicile)
- Catarratto bianco lucido (Sicile)
- Chardonnay (tout le territoire)
- Coda di Volpe (Campanie)
- Cortese (Piémont, Ligurie, Vénétie)
- Erbaluce (Piémont)
- Falanghina (Campanie)





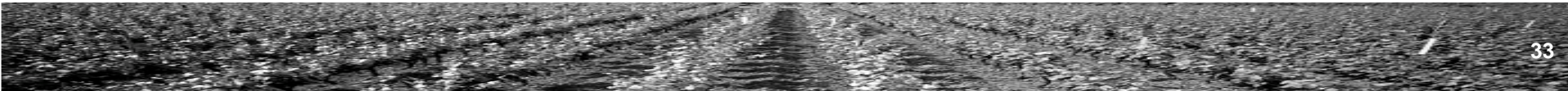
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

b) Blancs (suite)

- Favorita (Piémont)
- Fiano (Campanie, Pouilles)
- Forastera (Campanie, Sardaigne)
- Friulano (ex-"Tokay Friulano" ou Tocai friulano) (Frioul-Vénétie Julienne)
- Garganega (Vénétie, Sicile)
- Gavi (Piémont)
- Grecanico dorato (Sicile)
- Grechetto (Ombrie)
- Greco di Tufo (Campanie)
- Grillo (Sicile)
- Guarnaccia (Campanie, Calabre)
- Impigno (Pouilles)
- Maceratino (Marches)
- Malvasia bianca lunga (Toscane, Latium, Ombrie, Pouilles, Sicile) - connu en France sous le nom de malvoisie
- Malvasia bianca di Basilicata (Basilicate)
- Malvasia bianca di Candia (Latium, Campanie, Emilie-Romagne)
- Malvasia del Lazio (Latium)





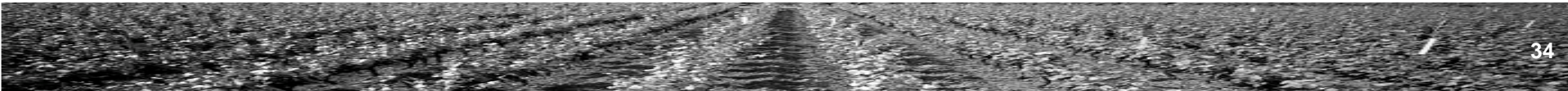
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

b) Blancs (suite)

- Malvasia di Candia aromatica (Emilie-Romagne)
- Malvasia di Lipari (Sicile)
- Malvasia di Sardegna (Sardaigne)
- Malvasia Istriana (Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Sardaigne)
- Maturano (Latium)
- Montonico bianco (Abruzzes)
- Montù (Emilie-Romagne)
- Moscato bianco (Piémont)
- Moscato giallo (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne, Sicile)
- Moscato Fior d'Arancio (Vénétie)
- Nasco (Sardaigne)
- Nosiola (Trentin-Haut-Adige, Vénétie)
- Nuragus (Sardaigne)
- Ortrugo (Emilie-Romagne)
- Pampanaro (Latium)
- Pampanuto (Pouilles)
- Passerina (Abruzzes, Latium, Ombrie)





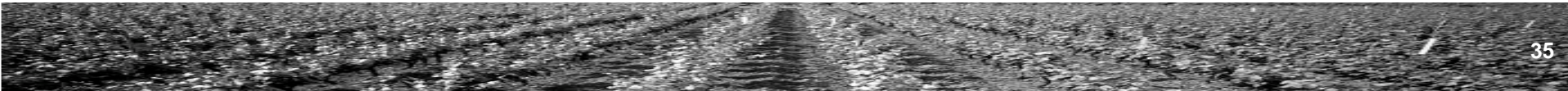
Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

b) Blancs (suite)

- Picolit (Frioul-Vénétie Julienne)
- Pignoletto (Emilie-Romagne)
- Pinot bianco (Abruzzes, Frioul-Vénétie Julienne)
- Pinot grigio (Vénétie - Trentin-Haut-Adige - Frioul-Vénétie Julienne)
- Prié blanc (Val d'Aoste)
- Prosecco (Vénétie - Frioul-Vénétie Julienne)
- Ribolla gialla (Frioul-Vénétie Julienne)
- Riesling (Lombardie - Pavie, Piémont - Asti)
- Riesling Renano (Frioul-Vénétie Julienne)
- Riesling italico (Abruzzes, Frioul-Vénétie Julienne)
- Sauvignon (tout le territoire)
- Sylvaner verde (Trentin-Haut-Adige)
- Torbato (Sardaigne)
- Traminer aromatico (Frioul-Vénétie Julienne)
- Trebbiano giallo (Latium) dit aussi "Frascati"
- Trebbiano romagnolo (Emilie-Romagne)
- Trebbiano di Soave (Vénétie)





Italie : La Toscane



7. Appendix : Les cépages en Italie

b) Blancs (suite)

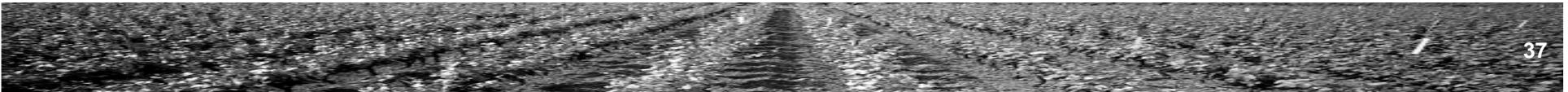


Le cépage Vermentino

- Trebbiano toscano (Toscane, Latium, Ombrie)
- Veltliner (Abruzzes)
- Verdeca (Pouilles, Basilicate)
- Verdicchio bianco (Abruzzes, Marches, Ombrie, Sardaigne)
- Verdiso (Vénétie)
- Verduzzo Friulano (Frioul-Vénétie Julienne, Sardaigne)
- Verduzzo trevigiano (Frioul-Vénétie julienne)
- Vermentino (Ligurie, Sardaigne)
- Vernaccia (Toscane, Sardaigne)
- Vitouska Carso (Frioul-Vénétie Julienne)
- Zibibbo (Sicile)



*Merci de votre attention
&
Buona Degustazione !*





Italie : La Toscane

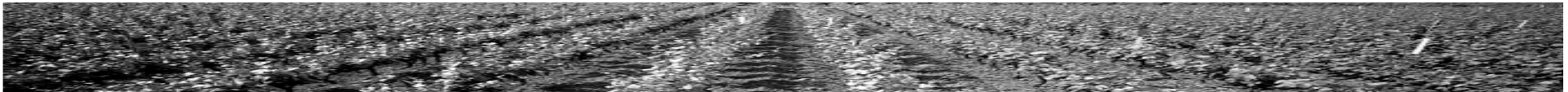


Dégustation : Vernaccia di San Gimignano

2012 Vernaccia di San Gimignano - Panizzi

DOCG - 100% vernaccia

Giovanni Panizzi a installé son exploitation vinicole à la Podere S. Margherita, à un jet de pierre de San Gimignano et de ses célèbres tours. Les 17 ha de vignobles s'étendent sur les pentes de collines, de 270 à 300 m d'altitude. Les différentes densités de plantation, les méthodes d'élagage, les clones et les cépages montrent tout l'intérêt que l'on porte aux vignobles. Les caves à température contrôlée, sont équipées de cuves en acier inoxydable. On y produit la DOCG Vernaccia de San Gimignano, fraîche et fruitée. La version riserva, plus ample et puissante, du Vernaccia mûrit un an en tonneaux de chêne, de même que la DOC Chianti Colli Senesi Vertunno, fruitée et élégante. A l'entrée du domaine, on remarque une authentique petite cave taillée dans la tourbe, où les tonneaux en chêne bénéficient d'une humidité naturelle optimale. La Vernaccia di San Gimignano a une couleur jaune pâle. Nez de fleurs blanches, fruit exotique et minéral. L'attaque est fraîche. Un gras assez marqué pour ce type de vin. Finale souple.





Italie : La Toscane



Dégustation : Chianti Classico

2011 Chianti Classico - Castello di Fonterutoli

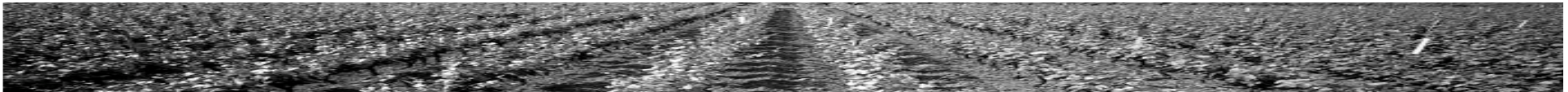
DOCG - 90% sangiovese, 5% merlot, 5% malvasia nera & colorino

Au fil des siècles, la famille Mazzei a joué un rôle de plus en plus important dans la politique, la culture et la viticulture de la Toscane. Les armoiries et les archives de la famille remontent au XIe siècle. Ser Lapo Mazzei, ainsi que son frère Leonardo, était vigneron à Carmignano, et lorsque sa petite-fille Madonna Smeralda épousa Piero di Agnolo da Fonterutoli en 1453, le domaine Castello di Fonterutoli que nous connaissons encore aujourd'hui vit le jour.



Le domaine est dans la famille depuis 23 générations. Aujourd'hui, il est exploité par Lapo Mazzei et ses fils Filippo et Francesco. Une cave hypermoderne a été construite sous les vignobles. Un cours d'eau souterrain se charge de lui apporter une humidité atmosphérique naturelle.

Le Chianti Classico a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.





Italie : La Toscane



Dégustation : Carmignano Il Sasso

2010 Carmignano Il Sasso - Piaggia

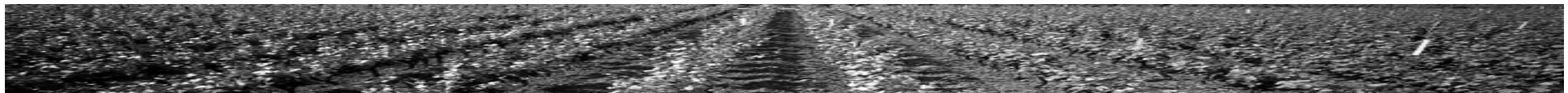
DOCG - 70% sangiovese, 20% cabernet sauvignon, 10% merlot

L'appellation Carmignano DOCG se situe au nord de la Toscane, entre Pise et Florence. Cette appellation regorge également de vin de qualité. Ce producteur en est le meilleur témoin et personne ne lui en voudra s'il déclare que son Carmignano est le meilleur de tous.



Le domaine de Mauro Vanucci à Carmignano ne se compose que de 5ha, mais il sait en tirer le maximum de qualité.

Le Carmignano 'Il Sasso' a une couleur rouge rubis profonde. Le bouquet est très intense sur des arômes de fruit mûr, de confiture, d'épices douces. Bouche chaude, très structurée, tannins souples, équilibre.





Italie : La Toscane



Dégustation : Vino Nobile di Montepulciano

2010 Vino Nobile di Montepulciano - **Avignonesi**

DOCG - 100% Sangiovese

La maison est ainsi appelée du nom de la famille Avignonesi, fondatrice du domaine originel. La recherche constante à l'expression du véritable caractère du terroir de Montepulciano à travers les décennies a permis à Avignonesi de se hisser parmi les grands noms toscans.



En 2009, Avignonesi fut racheté par Virginie Saverys, dont la famille est notamment propriétaire de la prestigieuse Compagnie Maritime Belge.

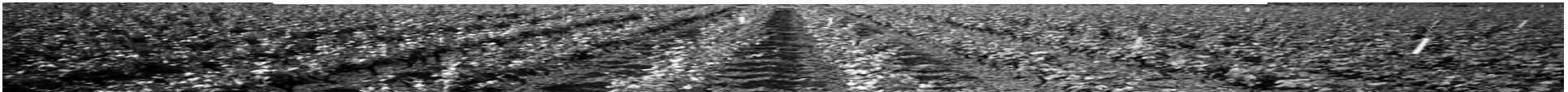
Née à Gand et licenciée en droit, Virginie s'est naturellement tournée vers le vin et Avignonesi où elle fit ses premiers investissements en 2007 avec pour objectif de reprendre la totalité de l'activité d'un domaine déjà (re)connu et de l'amener vers les sommets.

Virginie a depuis introduit des méthodes d'agriculture biologique pour élaborer des vins différents et surtout authentiques, au caractère prononcé. Ces dernières années, d'autres vignobles sont venus agrandir le domaine.

La carte de visite d'Avignonesi est la DOCG Vino Nobile di Montepulciano, un sangiovese complexe et très raffiné.

Mais la véritable star du domaine est un vin rare, le Vin Santo di Toscana 'Occhio di Pernice', vinifié avec des raisins séchés.

Le Vino Nobile di Montepulciano a une couleur rouge grenat et un élégant bouquet de petits fruits rouges et de fraises, avec une pointe de vanille. Bouche souple et pleine avec des tanins bien intégrés. Structure et finale souples.





Italie : La Toscane



Repas

Chianti Classico :

"Castello di Verrazzano" - 2011



Vino Nobile di Montepulciano :

"Gatta Vecchi" - 2010

