

Italie
Abbruzes



Montepulciano Senza Solfiti 2017

Une robe intense aux reflets violine, le nez se montre bien mûr avec des arômes de fruits confits et des notes d'épices. L'ensemble se montre étoffé et charnu.

La bouche affiche une matière sérieuse avec des tanins qui sont encore légèrement en relief sur des notes d'épices et de fruits noirs.

Informations Techniques

Cépages	100 % Montepulciano
Région	Abbruzes
Appellation	DOC Montepulciano d'Abbruzzo
Altitude	200 m
Vignobles	Scerni
Climat	Méditerranéen, 782 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées entre 2003 et 2009
Densité de plantation	3 600 Pieds / Ha
Rendements	12 Tonnes/Ha
Sol	Alluvionnaire, Argile, Limon, Volcanique, Galestro
Culture	Certifiée biologique, sans sulfites ajoutés.
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Egrappage puis fermentation et macération pendant 10 jours.
Elevage	100 % Cuve Inox.
Alcool	13,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	16 - 18 °c
T° de service	3 à 7 ans

J
A
S
C
I



*Sélection Olivier
Poussier*

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Abbruzes

C'est une région costale du centre est de l'Italie baignée par l'Adriatique qui s'étend sur 32725 hectares et qui produit 3 millions d'hectolitres (2014, source: Decanter) de vin dont 64% sont rouges. Elle se classe au 5e rang de la production italienne derrière la Sicile, les Pouilles, la Vénétie et l'Émilie-Romagne. La viticulture date des Étrusque aux environs du 4-6e siècle avant Jésus-Christ mais par la suite elle périclita et ce n'est que depuis une cinquantaine d'années que la région a retrouvé un dynamisme viticole. C'est une région montagneuse aux aspects même parfois rugueux avec une bande côtière d'environ 160 kilomètres. Elle est particulièrement bien située pour la viticulture entre la mer Adriatique à l'est, la chaîne de Apennins et la montagne de Maiella à l'ouest avec le pic de Gran Sasso qui culmine à 2895 mètres d'altitude. Le climat varie de Méditerranéen, près des côtes devenant plus continental à mesure que l'on se rapproche des chaînes montagneuses. La pluviométrie est abondante. Les vignobles se situent principalement à flancs de coteaux et 75% de l'encépagement se trouvent dans la province de Chieti et 80% du vignoble sont taillés en Pergola autour de tonnelles. La région possède une DOCG, Montepulciano d'Abuzzio Colline Teramanine et 8 DOCs. Les cépages phares de la région est le montepulciano pour les rouges et le trebbiano pour les blancs. On trouve aussi des vins de cépages internationaux et d'autres cépages autochtones comme le sangiovese, pecorino, passerina et coccociola. Les vins sont majoritairement élevés en barriques sauf pour le Cerasuolo qui est fermenté et élevé en cuve. "

Jasci

Ce domaine situé dans la région de Colli possède des vignobles situés entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il appartient à la même famille depuis trois générations. L'encépagement est en montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay et cabernet sauvignon. Les sols sont pauvres avec une faible proportion d'argile et les vignes ne sont pas irriguées. Il a été l'un des tout premiers domaines à se convertir à l'agriculture biologique dans les années 1980.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr