

Italie
Sicile



PerricOne 2016

Sur les fruits rouges avec une belle amplitude de bouche. C'est minéral presque pierreux et on sent le terroir sur ce vin. Beaux arômes de garrigue qui lui donnent de la fraîcheur. C'est bien vinifié, pas trop extrait et les tannins sont lisses et mûrs. L'alcool à 13,5% est parfaitement maîtrisé.

Informations Techniques

Altitude	700-900m
Vignobles	Madonie, Valledolmo - Contea di Sclafani
Climat	520 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	20-30 ans
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	8 Tonnes / Ha
Sol	Sable, Argile, Limon
Culture	Vignoble certifié Bio
Vinification	Vendanges manuelles, levure indigènes. Egrappage, fermentation pendant 15 jours en cuve Inox. Malolactique en cuve Inox.
Elevage	10 mois en barriques usagées plus 6 mois
Alcool	13,50%
Acidité	0
PH	0
Sucre Résiduel	< 2 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16-18°

C
A
S
T
E
L
L
U
C
C
I

M
I
A
N
O



*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



Sicile

La Sicile, plus grande île de la Méditerranée, a depuis des siècles une vocation pour la viti-culture. Planté sur des terres noires et volcaniques, son vignoble est considéré comme l'un des plus anciens au monde. Il s'agit du plus grand vignoble d'Italie. La vigne est présente partout, allant jusqu'à 1200 mètres d'altitude sur l'Etna. Le climat méditerranéen lui est très favorable : ensoleillement régulier, températures élevées, faible pluviométrie. Ses paysages vallonnés, sa brise de mer légère rappelle quelques endroits de Californie et d'Australie. La Sicile offre une multitude de cépages autochtones, le Nero d'Avola étant le plus réputé.

Les vignobles du domaine se situent entre 650 et 1050 mètres d'altitude dans la province de Valledolmo dans les Madonies, une chaîne de montagne sicilienne de la province de Palerme qui fait partie des Apennins Siciliens. Géologiquement, cette chaîne s'est formée il y a vingt millions d'années par la superposition de carbonates. Ce sont donc des sols pauvres mais riches en minéraux et parfaitement adaptés à la culture de la vigne (sable, argile, et limon). La configuration du terrain, particulièrement montagneux, est un vrai challenge pour le domaine car les vignobles sont très fragmentés et chaque vignoble a son propre microclimat. Castelluccio Miano est un regroupement de 125 petits producteurs qui travaillent tous en agriculture biologique sur une superficie totale d'uniquement 118 hectares.



Chaque producteur cultive donc, en moyenne, moins de 1 hectare! c'est le vignoble le plus élevé de Sicile après celui de l'Etna et certainement celui qui offre les conditions les plus difficiles pour la culture de la vigne. L'encépagement est principalement en nero d'avola et perricone pour les rouges et catarratto inzolia pour les blancs. Les vignes ont entre 30 et 40 ans et le domaine produit 120 000 bouteilles par an.

« 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