

Italie
Chianti



Rancia 2015

Le nom de cette cuvée provient de la ferme de Rancia, qui fut à l'origine un monastère bénédictin, et resté aujourd'hui à l'identique. Robe rubis dense, d'une grande tonicité. Nez de fruits rouges et noirs et de baie sauvage un peu épicé. La minéralité du vin est apportée par des notes de graphite et de mine de crayon. Des tannins d'une grande finesse enrobent le fruit sans jamais le dominer. La bouche est belle, ample sur les fruits bien mûrs. L'ensemble est harmonieux et digeste, mais structuré.

Informations Techniques

Cépages	100% Sangiovese
Région	Chianti
Appellation	DOCG Chianti Classico Riserva
Altitude	400 à 420 m
Vignobles	Poggio a Rancia
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1978
Densité de plantation	5 400 Pieds / Ha
Rendements	40-45 Hl / Ha
Sol	Alluvionnaire, limon, calcaire, et marnes détritiques (Galestro).
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en cuves inox à 28 -30 °C. Macération de 12-15 jours. Remontages et pigeages.
Elevage	18 mois en barriques de 2 - 3 vins + 6-8 mois en bouteille. Non collé, filtration légère à la mise
Alcool	14,00%
Ph	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	40 000 Bouteilles

F
E
L
S
I
N
A



Sélection Olivier Poussier

94 / 100 R. Parker – Wine Advocate

95 / 100 J. Suckling

« 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



FÈLSINA
Berardenga



Chianti

Historiquement, la région viticole de Chianti était relativement limitée et se situait autour des villes de Radda, Castellina et Gaiole. La première délimitation de la région date de 1776. Aujourd'hui, la région viticole s'étend approximativement de Sienne jusqu'à Florence. La tradition viticole de cette partie de l'Italie remonte à l'époque des Etrusques qui vécurent du 10e au 4e siècle avant J.C. Des documents attestent, non seulement de la culture de la vigne et la consommation de vin, mais aussi des expériences de greffes et d'hybridations en Chianti. C'est en 1932 qu'une classification des terroirs de Chianti fut adoptée.

Elle divisa la région en 7 parties dont les dénominations commencent toutes par Chianti. Le cépage phare de la région est le sangiovese mais ce n'est qu'en 1995 que l'utilisation du sangiovese comme monocépage fut autorisée dans l'appellation Chianti. Encore aujourd'hui, on autorise dans le vin de Chianti 25% d'autres cépages (20% pour l'appellation Chianti Classico). Les raisins blancs ne sont plus autorisés depuis 2007. Les sols sont de deux types principaux : Sédimentaires et alluviaux. Le climat est méditerranéen avec des étés chauds et des hivers cléments. La pluviométrie a longtemps été suffisante pour une viticulture sans irrigation mais le réchauffement climatique affecte la Toscane d'une manière de plus en plus importante et l'irrigation a été introduite dans de nombreux vignobles.

Felsina

Situé à Castelnuovo Berardenga, tout au sud de la zone du Chianti Classico à environ 15 km au nord-est de Sienne, l'histoire du domaine Felsina remonte au XII^e siècle mais l'histoire moderne, elle, débute en 1966 quand Domenico Poggiali Felsina achète cette ancienne propriété dotée de 57 hectares de vignes. En 1967, Giuseppe Mazzocolin épousa sa fille, Gloria Poggiali dans la chapelle de la propriété. Rien ne le prédisposait Giuseppe à embrasser profession de viticulteur et d'œnologue... car ses études, il les avait faites dans l'humanitaire. Mais, il s'y attèle avec beaucoup d'application et Giuseppe va bénéficier de solides amitiés en la personne de Luigi Veronelli un œnologue, critique gastronomique, anarchiste et écrivain.



Il sera aussi secondé par Franco Bernabei, un œnologue italien de renom. Le domaine va investir massivement dans les années 1970, en particulier dans le cépage sangiovese que Giuseppe Mazzocolin considère comme le grand cépage de la région de Chianti et le domaine expérimente depuis des décennies avec des sélections massales de ce cépage. En 1981, la famille Poggiali Felsina achète le domaine de Castello di Farnatella, une propriété de 432 hectares dont 56 sont encépagés. Cette propriété se trouve au sud-est de la zone de Chianti Classico dans la région de Chianti Colli Senesi. De cet achat naîtra la cuvée emblématique du domaine, Fontallorri, un assemblage 50/50 de Chianti Classico et de Chianti Colli Senesi, le classico apportant la structure et le Senesi la volupté. La cuvée Rancia, une sélection parcellaire, verra aussi le jour en 1983 et avec le Fontallorri elles vont grandement contribuer au succès national et international du domaine. La propriété couvre aujourd'hui 800 hectares, dont seulement 75 ha de vignes auxquels s'ajoutent les 56 hectares de vignes de la propriété de Castello di Farnatella.

« 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