

Italie
Vénétie



L'(Im)peretto 2016

Cette cuvée présente une couleur rouge foncée profonde. Des arômes et saveurs de fruits rouges et noirs mûrs, cerises noires et rouges avec des notes épicées et une pointe de vanille. C'est plus riche et plus dense que le Valpolicella Classico avec une certaine rondeur mais cela reste parfaitement maîtrisé. Un joli Valpolicella.

Informations Techniques

Cépages	50% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Croatina
Appellation	DOC Valpolicella Classico Superiore
Altitude	151 m
Vignobles	Vignoble de Sant'Ambrogio. Parcelles taillées en double pergola exposées Est
Climat	915 mm de pluie / An
Irrigation	Non
Age des vignes	27 ans
Densité de plantation	3 000 Pieds / Ha
Rendements	50 Hl / Ha
Sol	Agrile brune et gravier, bonne rétention d'eau.
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles fin septembre. Raisins 100% égrappés. Une partie des raisins part en fermentation en cuve inox. Le reste est mis à secher jusqu'au mois de novembre. Macération sur peaux pendant 10 à 20 jours. Les deux parties sont ensuite assemblées.
Elevage	6/8 mois en barriques de 750 litres (20% neuves) et 9 mois en bouteilles. Non collé, filtration légère.
Alcool	13,50%
Acidité	5,2 g/l
Ph	3,4
Sucre Résiduel	2,0 g/l
T° de service	16 - 18 °C



B
U
G
L
I
O
N
I

Sélection Olivier Poussier

92 / 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



Vénétie

La Vénétie est une région de 18 391 km² située au nord-est de l'Italie. Elle est délimitée à l'est par le Frioul, au nord-ouest par le Trentin, à l'ouest par la Lombardie, au sud par l'Emilie-Romagne, et à l'est par la mer adriatique. Elle est devenue la région la plus importante pour la production des vins italiens. On y trouve 2 DOCG (Bardolino Superiore et Recioto di Soave), une vingtaine de DOC (dont Valpolicella, Soave et Bardolino) et quelques IGT. Les zones de production de qualité se situent autour de la province de Vérone, dans les collines entre le Lac de Garde et la ville de Soave, également dans les collines centrales des provinces de Vicence, Padoue et Trévise, et enfin dans les plaines orientales des bassins des rivières Piave et Tagliamento le long de la côte adriatique au nord est de Venise.

Buglioni

Tout a commencé l'été 1993 lorsqu'Alfredo Buglioni acheta sa demeure, entourée de 3 hectares de vignes et de 2 oliviers. Cela seulement deux mois avant la récolte, sans avoir la moindre idée de la façon de vendanger et de savoir où mettre ce fruit si précieux. Durant les premières années, la vendange est effectuée avec les amis. Alors, l'instinct et la passion poussent Alfredo et sa famille à devenir de véritables producteurs. Ce fut seulement en 2000, après avoir terminé la rénovation de la ferme avec la cave souterraine voisine, qu'ils ont déniché un jeune oenologue qui allait les accompagner dans cette nouvelle aventure. Diego Bertoni a accepté le défi et est toujours présent au domaine. A partir d'une surface initiale de 3,5 hectares, c'est actuellement un domaine de 46 hectares de vignes plantées avec les variétés traditionnelles indigènes de Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Croatina et Garganega Blanc. Sur les 14 hectares qui sont plantées près de la cave, dans la zone de Corrubio, les vignes sont formées avec le système traditionnel de "double pergola", historiquement lié à Valpolicella. Tandis que les vignes restantes dans les municipalités de Sant'Ambrogio et San Pietro in Cariano, sont conduites en "Guyot", avec une plus grande densité de pieds par hectare, et un rendement plus faible, au profit de la qualité des raisins. Les caractéristiques du sol, la luminosité, des techniques de taille et un contrôle minutieux de la vigne, permettent d'obtenir une excellente qualité de raisins.



« 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