

Italie
Piémont



Maté 2020

Cette cuvée atypique présente une robe assez claire avec une palette florale, eau de rose, hibiscus et pivoine.

Très belle palette aromatique. Le jus est équilibré et savoureux sans avoir une grosse mâche ou puissance. Le vin présente une certaine « gouleyance » et une facilité gustative.

Un vin de soif qui ne dément pas une certaine identité, on en redemande !

Informations Techniques

Cépages	100% Brachetto
Région	Piémont
Appellation	Vin d'Italie
Altitude	400 m
Vignobles	1,2 Ha dans la zone de Neive.
Climat	Tempéré à influence méditerranéenne
Irrigation	Non
Age des vignes	35 ans
Sol	Argile et Calcaire
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation et macération sur peaux pendant 7-8 jours. Fermentation malolactique en cuves inox.
Elevage	8 mois en cuves Inox. Vin non collé, non filtré.
Alcool	13,50%
Sucre Résiduel	< 2 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	5 000 Bouteilles



S
O
T
T
I
M
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



Piémont

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses frontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : "pied des monts". Autant influencé par les Grecs de l'Antiquité que par les Romains, cette région a vécu beaucoup de difficultés (notamment lors de l'occupation autrichienne), mais a également attiré des vignerons passionnés et influents, qui ont su apporter les techniques (certaines françaises) faisant sa notoriété aujourd'hui.

Bien qu'il ne se classe que septième en terme de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien. Il dispose du plus grand nombre de zones DOCG et DOC (au total 50) et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés dont les célèbres Barolo, Barbaresco, Alba et Barbera. C'est également le premier producteur de vins pétillants avec le plus connu de tous, l'Asti. Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au moment des vendanges.

Sottimano

L'histoire du domaine commence avec Rino Sottimano qui, à la fin des années 60, décide de s'installer au cœur du Barbaresco dans le cru 'Cotta'. Le domaine s'est ensuite étendu progressivement pour atteindre 18 hectares. Ce qui en fait aujourd'hui l'un des plus grands vignobles de Barbaresco.

"Je crois toujours que chaque grand vin est le résultat d'un travail sérieux, consciencieux et passionné dans les vignobles. C'est la raison pour laquelle, dès le premier jour, j'ai toujours essayé d'éviter tout produit chimique et herbicide, pour préserver l'équilibre naturel de nos sols" disait Rino Sottimano.

Cette cave familiale a vu ensuite l'arrivée des enfants de Rino : Andrea, Elena et Claudia. Le domaine compte cinq vignobles situés sur Barbaresco, Currà, Cottà, Fausoni, Pajorè et Basarin.

La production annuelle est d'environ 85 000 bouteilles, dont 20 000 de Dolcetto, 12 000 de Barbera d'Alba, 20 000 de Langhe Nebbiolo, 6 500 de Brachetto Matè et 25 000 de Barbaresco. A la cave, la philosophie est simple : levures indigènes, macérations longues, et fermentation malolactique sur lies qui s'étire sur un an. Une règle qui respecte les préceptes des générations précédentes.

Déjà très qualitative, la production a atteint depuis cinq ans des nouveaux sommets. Un journaliste d'un grand guide italien nous confiait récemment : « Andrea établit des nouveaux standards, il va écrire sa page dans l'histoire de Barbaresco ». Les prix demeurent très sages, malgré la cote actuelle.



« 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