

Italie  
Piémont



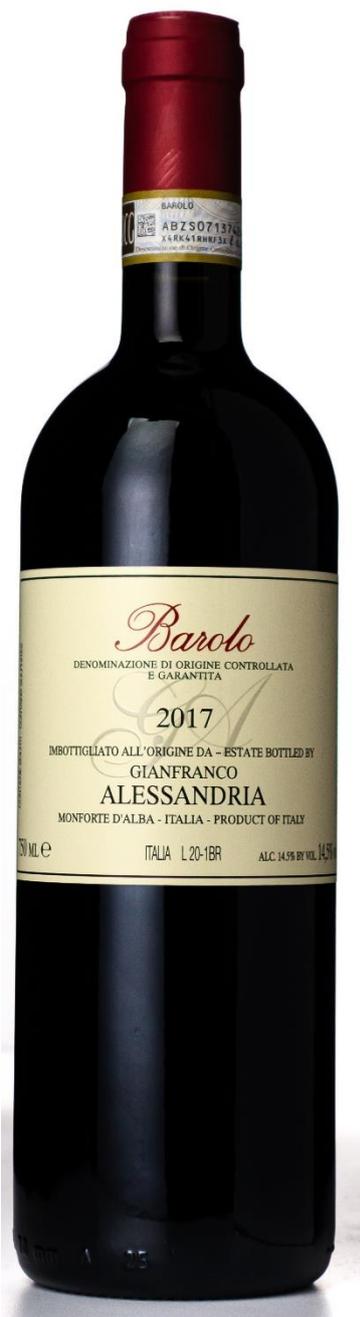
## Barolo 2017

Le millésime 2017 fut chaud et sec, cependant cette cuvée n'en porte pas les stigmates. Le vin révèle des arômes cerise et des prunes acidulées, avec de belles nuances de tabac et de réglisse. Sans renier son millésime, ce vin est puissant et mérite une bonne aération dans sa jeunesse. Une ouverture quelques heures avant la dégustation lui servira à exprimer tout son potentiel.

## Informations Techniques

Cépages	100% Nebbiolo
Région	Piémont
Appellation	DOCG Barolo
Altitude	300 m
Vignobles	1,1 Ha sur Montforte d'Alba
Climat	700 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantée en 1975 et 2000
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	7 Tonnes / Ha
Sol	Calcaire, Argile, Marnes
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Egrappage puis fermentation en cuve inox pendant 5-6 jours.
Elevage	24 mois en barriques françaises (30% neuves) puis 12 mois en bouteilles. Non filtré, non collé.
Alcool	14,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	10 000 Bouteilles

A  
L  
E  
S  
S  
A  
N  
D  
R  
I  
A



*Sélection Olivier Poussier*

93 / 100 R. Parker – Wine Advocate

« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Piémont

Avec 59000 hectares de vignes plantées dont 43000 en DOCGs et DOCs, le Piémont est la septième région viticole d'Italie en matière de quantité mais incontestablement la première en termes de qualité et elle produit 3,1 millions d'hectolitres dont 65% de vin rouge. Le Piémont est particulièrement bien connu pour ses Barbarescos et Barolos issus du cépage nebbiolo et qui trônent aujourd'hui au firmament de l'élite viticole mondiale. La région produit aussi de larges quantités de muscats et d'effervescents d'Asti (Asti Spumante et Moscato d'Asti) dont le volume total s'élève à 60 millions de litres. Asti est aussi la région de prédilection de la barbera et du dolcetto qui prospèrent sur les terroirs moins nobles que ceux d'Alba où le Nebbiolo règne en maître. La définition de terroir dans le Piémont est en tout point similaire à la Bourgogne et atteint des degrés de précision qui feraient l'admiration d'un aficionado de la Bourgogne. Le Piémont, qui est la plus occidentale des régions d'Italie, possède des frontières avec la France et la Suisse et elle est bordée par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : « pied des monts ». Les sols sont composés de calcaire, d'argile et de marne et deviennent plus sableux dans le nord de la région en allant vers Roero et Catinara. Les vins des DOCGs sont denses, extrêmement structurés avec des tannins très présents mais d'une finesse difficilement égalable.

## Gianfranco Alessandria

Depuis trois générations, la famille Alessandria cultive la vigne à Monforte d'Alba, un petit village de la région du Barolo. En 1986, après la mort de son père, Gianfranco reprend le domaine qui s'étendait alors sur 4 hectares. Aidé de sa femme Bruna et de sa fille Vittoria, il va petit à petit moderniser le domaine et agrandir le vignoble (5,5 hectares aujourd'hui, ce qui reste très modeste). Le vignoble est divisé entre Nebbiolo, Barbera et Dolcetto, dans la localité de San Giovanni, région réputée pour ses grands crus de Monforte. Afin de préserver l'environnement mais également la santé des personnes, Alessandria s'attache à cultiver de façon biologique et à n'utiliser que des quantités très réduites de sulfate et sulfate de cuivre. Depuis le départ, les rendements sont contrôlés, afin de garantir une meilleure maturation des raisins, les rendant plus robustes et plus sains.



*« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)