

Italie
Piémont



Barolo di Serralunga d'Alba Nebbiolo 2019

Cette cuvée se distingue par un nez puissant, marqué dès l'ouverture par des effluves prononcés de chêne toasté et de cèdre, qui se superposent aux nuances plus subtiles du Nebbiolo. Les notes épicées sont particulièrement mises en avant dans ce millésime, qui se caractérise naturellement par une plus grande concentration et une richesse de fruit. L'intégration du bois nécessite encore du temps, et les tanins présentent une certaine rigueur mais sont gage d'un grand potentiel de garde.

Informations Techniques

Cépages	100% Nebbiolo
Région	Piémont
Appellation	Barolo DOCG
Altitude	360 à 400 m
Vignobles	2,5 Ha sur la commune de Serralunga d'Alba. Vignobles exposés ouest et sud-ouest.
Climat	Continental
Irrigation	Non
Densité de plantation	4 000 pieds / Ha, taille guyot.
Sol	Calcaire et Tuffeaux
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en cuve béton à 25-30 °C durant 15 à 20 jours. Puis macération longue sur peaux.
Elevage	30 mois en foudres puis 6 mois en bouteilles. Vin non filtré.
Alcool	15,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	17 000 bouteilles

S
C
H
I
A
V
E
N
Z
A



Sélection Vignoble du Monde

89/100 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 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 termes 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.

Schiavenza

Le domaine de Schiavenza est un domaine familial niché sur le fameux terroir calcaire de Serralunga d'Alba depuis 1956. L'entreprise lancée par les frères Vittorio et Ugo Alessandria est désormais gérée par leur gendre Luciano Pira (agronome et caviste) assisté de son épouse Maura Alessandria et de son beau-frère Walter Anselma. Dans le passé, la ferme et les terres environnantes appartenaient à l'Opéra Pia Barolo; le travail était effectué par des métayers appelés « schiavenza » : d'où le nom du Domaine. La propriété compte environ 11 hectares, presque tous situés dans la région de Serralunga (9 hectares) et 2 hectares à Perno (région de Monforte d'Alba). Le domaine travaille uniquement les raisins de son propre vignoble et vinifie suivant les traditions : fermentation et macération longue en grandes cuves béton (sans ajout de levures).



Le Barolo générique est le fruit d'un assemblage de raisins Nebbiolo récoltés dans des vignobles d'expositions différentes, tous situés dans la commune de Serralunga d'Alba : "Broglia", "Prapò" et "Bricco Cerretta". De chacun de ces vignobles sont également issues des sélections parcellaires. Le domaine produit également un Barolo Chinato qui est un vin aromatisé à base de Barolo additionné d'herbes aromatiques, parmi lesquelles prédomine l'écorce de quinquina Calissaia. L'Élevage des Barolos s'effectue pendant environ 30 mois en grands fûts de chêne de Slavonie (jamais filtrés). Le Dolcetto est vinifié sans bois. La Barbera d'Alba est élevée pendant 10 mois en grands fûts (Slavoniens) et le Langhe Nebbiolo DOC (100% Nebbiolo) est élevé pendant 1 an en grands contenants (Slavoniens). Aucun pesticide, ni herbicide n'est utilisé. Les travaux à la vigne sont conduits par rapport à la lune. Les macérations et fermentations ont lieu en cuves ciment et les élevages se font en « Botte » de 3000l et 3600L. Les « Reserva » passent 3 ans en Grands « Botte » et 2 ans en « botte » de 1000L.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr