

Italie
Sicile



Miano Catarratto 2022

C'est un vin fringant avec un taux d'alcool parfaitement maîtrisé à 12,5%. C'est citronné, salin, rafraîchissant. On se croirait sur un vignoble situé beaucoup plus au nord. Belle finale sur le citron et le citron vert et la pomme verte.

Informations Techniques

Cépages	100% Catarratto
Région	Sicile
Appellation	DOC Valledolmo Contea di Sclafani
Altitude	700-900 m
Vignobles	Vignobles en espalier sur les pentes des Madonies
Climat	Méditerranéen, influence de l'altitude
Irrigation	Non
Age des vignes	20 ans
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	8 -10 Tonnes / Ha
Sol	Sable, Argile, Limon, Calcaire
Culture	Agriculture raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levure sélectionnées. Courte macération pelliculaire, pressurage, puis fermentation à 16°C en cuve Inox. Malolactique non faite.
Elevage	3 mois en cuves inox plus 2 mois en bouteille.
Alcool	12,50%
Sucre Résiduel	< 2 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	8 - 10 °C

C
A
S
T
E
L
L
U
C
C
I

M
I
A
N
O



Sélection Vignoble du Monde

« 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



Sicile

La Sicile, plus grande île de la Méditerranée, a depuis des siècles une vocation pour la viticulture. Planté sur des terres noires et volcaniques, son vignoble est considéré comme l'un des plus anciens au monde. Il s'agit du plus grand vignoble d'Italie. La vigne est présente partout, allant jusqu'à 1200 mètres d'altitude sur l'Etna. Le climat méditerranéen lui est très favorable : ensoleillement régulier, températures élevées, faible pluviométrie. Ses paysages vallonnés, sa brise de mer légère rappelle quelques endroits de Californie et d'Australie. La Sicile offre une multitude de cépages autochtones, le Nero d'Avola étant le plus réputé.

Castelluccio Miano

Les vignobles du domaine se situent entre 650 et 1050 mètres d'altitude dans la province de Valledolmo dans les Madonies, une chaîne de montagne sicilienne de la province de Palerme qui fait partie des Apennins Siciliens. Géologiquement, cette chaîne s'est formée il y a vingt millions d'années par la superposition de carbonates. Ce sont donc des sols pauvres mais riches en minéraux et parfaitement adaptés à la culture de la vigne (sable, argile, et limon). La configuration du terrain, particulièrement montagneux, est un vrai challenge pour le domaine car les vignobles sont très fragmentés et chaque vignoble a son propre microclimat. Castelluccio Miano est, à l'origine, un regroupement de 125 petits producteurs qui travaillent tous en agriculture biologique sur une superficie totale d'uniquement 118 hectares. Racheté en 2008, le domaine s'étend aujourd'hui sur 75 Ha. C'est le vignoble le plus élevé de Sicile après celui de l'Etna et certainement celui qui offre les conditions les plus difficiles pour la culture de la vigne. L'encépagement est principalement en nero d'avola et perricone pour les rouges et catarratto et inzolia pour les blancs. Les vignes ont entre 30 et 40 ans et le domaine produit 120 000 bouteilles par an.



« 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