

VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Italie Abruzzes



Sélection Vignoble du Monde







Montepulciano d'Abruzzo 2021

Cette cuvée présente une robe couleur rubis avec de l'éclat. C'est un joli vin, simple d'expression, à l'alcool parfaitement maitrisé à 13%. Sur les fruits rouges, groseille et fraise avec des nuances épicées. C'est équilibré, rafraichissant et plaisant.

Informations Techniques

Cépages 100% Montepulciano

Région Abruzzes

DOC Montepulciano d'Abruzzo Appellation

Altitude

Vignobles 40 Ha sur Vasto, Pollutri, Scerni, Casalbordino

(province de Chieti)

Climat 780 mm de pluie / an

Irrigation Non

Age des vignes Vignes plantées entre 2000 et 2019 Densité de plantation Entre 1 600 pieds 3 300 pieds / Ha

Rendements 13 Tonnes / Ha

Alluvionnaire, Argile, Limon, Volcanique et Sol

Galestro

Culture Biologique certifiée

Vinification Vendanges manuelles, levures indigènes.

Egrappage, fermentation et macération en cuve

inox pendant 15 jours à 27 °C.

Elevage En cuves inox et béton.

13,00% Alcool < 3 g/lSucre Résiduel Durée de garde 3 à 7 ans 16 - 18 °C T° de service









Abruzzes

C'est une région costale du centre est de l'Italie baignée par l'Adriatique qui s'étend sur 32725 hectares qui produit 3 millions d'hectolitres (2014, source: Decanter) de vin dont 64% de rouges. Elle se classe au 5ème rang de la production italienne derrière la Sicile, les Pouilles, la Vénétie et l'Émilie-Romagne. La viticulture date des Étrusques aux environs du 5ème siècle avant Jésus-Christ mais par la suite elle périclita et ce n'est que depuis une cinquantaine d'années que la région a retrouvé un dynamisme viticole. C'est une région montagneuse aux aspects même parfois rugueux avec une bande côtière d'environ 160 kilomètres. Elle est particulièrement bien située pour la viticulture entre la mer Adriatique à l'est, la chaine de Apennins et la montagne de Maiella à l'ouest avec le pic de Gran Sasso qui culmine à 2895 mètres d'altitude. Le climat varie de Méditerranéen, près des côtes devenant plus continental à mesure que l'on se rapproche des chaines montagneuses. La pluviométrie est abondante. Les vignobles se situent principalement à flancs de coteaux et 75% du vignoble se trouve dans la province de Chieti et 80% des vignes sont taillées en Pergola autour de tonnelles. La région possède une DOCG, Montepulciano d'Abuzzio Colline Teramanine et 8 DOCs. Les cépages phares de la région sont le montepulciano pour les rouges et le trebbiano pour les blancs. On trouve aussi des vins de cépages internationaux et d'autres cépages autochtones comme le sangiovese, pecorino, passerina et coccociola. Les vins sont majoritairement élevés en barriques sauf pour le Cerasuolo qui est fermenté et élevé en cuve.

Jasci

Ce domaine situé dans la région de Colli possède des vignobles situés entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il appartient à la même famille depuis trois générations. L'encépagement est en montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay et cabernet sauvignon. Les sols sont pauvres avec une faible proportion d'argile et les vignes ne sont pas irriguées. Il a été l'un des tout premiers domaines à se convertir à l'agriculture biologique dans les années 1980.

