

Italie

Montepulciano

A
V
I
G
N
O
N
E
S
I



Sélection Vignoble du Monde

91/100 James Suckling



Rosso Di Montepulciano 2021

Le millésime 2021 fut marqué par des rendements très faibles à cause de gelées en avril puis d'un été très sec. Cela n'a heureusement pas eu d'impact sur la qualité grâce aux réserves d'eau accumulées durant l'hiver, permettant une belle croissance de la vigne. La Robe est de couleur rubis aux reflets cuivrés. Nez de fruits rouges sur la fraise, la cerise et aux nuances de pétales de rose et de violette. En bouche, se dévoile des saveurs de cerise, de groseille et d'herbes sauvages. C'est fin, élégant et savoureux.

Informations Techniques

Cépages	96% Prugnolo Gentile (Sangiovese), 4% Colorino
Région	Montepulciano
Appellation	DOC Rosso di Montepulciano
Altitude	270 à 350 m
Vignobles	Le Capezzine, Lodola, Matracchio, Greppo, I Poggetti, La Badelle, Banditella et El Grasso.
Climat	Méditerranée
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées entre 1990 et 2006
Rendements	2,5 Tonnes / Ha
Sol	Principalement argilo-sablonneux sur substrat de roche mère du pliocène.
Culture	Certifié biologique
Vinification	Vendages manuelles, levures indigènes. Egrappage, fermentation et macération pendant 8-12 jours en cuves inox. Fermentation malolactique en Botti di Rovere.
Elevage	6 mois en Botti di Rovere. Vin non collé.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	14 - 16 °C
Production	28 600 Bouteilles

« 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



Montepulciano

Cette appellation, qui s'étend sur 1.200 hectares de vignes environ, est une DOP (DOCG) depuis 1996 après avoir été promue DOC en 1980. Elle s'étend autour de la ville de Montepulciano. Comme pour la région de Chianti, l'origine de la viticulture remonte ici aux Etrusques qui peuplèrent cette partie de l'Italie du Xème siècle au IVème siècle avant Jésus-Christ. Les vins sont élaborés principalement à partir du cépage sangiovese (minimum 70%) aussi appelé "prugnello gentile" dans la région. Les vignobles se situent entre 150 et 600 mètres d'altitude sur des sols hétérogènes (calcaire, argile, volcanique et marne décomposée) et sont connus dans la région sous le nom de "galestro". La pluviométrie est de 700 mm par an et les vignes ne sont pas irriguées (même si l'irrigation est autorisée depuis quelques années maintenant). En plus du sangiovese, on trouve également du canaiolo nero (jusqu'à 20%) ainsi d'autres cépages locaux comme le mammolo, la malvasia mais aussi du cabernet sauvignon et du merlot. On fait aussi un Rosso qui a dans l'ensemble la même composition que le Vino Nobile.

Avignonesi

Le domaine d'Avignonesi s'étend sur 182 hectares répartis sur 9 vignobles. 8 vignobles sont encépagés avec les variétés autochtones à Montepulciano et 1 hectare avec des variétés internationales à Cortona. Le domaine a été racheté en 2009 par Virginie Sarvey qui a donné à la viticulture une nouvelle impulsion en introduisant la culture organique et biodynamique. Le chai a aussi été totalement modernisé pour en faire un instrument de travail à la pointe de la technologie. Virginie est née en Belgique à Gand et elle a suivi des études de droit à Paris et c'est en 2007 qu'elle décida d'investir dans le domaine d'Avignonesi, domaine qu'elle racheta quand elle prit sa retraite après une carrière d'avocat particulièrement brillante. Les vins reflètent le terroir dont ils proviennent ainsi que la culture de la région. Le cépage sangiovese règne en maître et constitue la majeure partie de l'encépagement des vignobles mais on y trouve aussi des cépages internationaux comme le cabernet sauvignon, le merlot et le petit verdot. Le domaine est aussi particulièrement connu pour ses 'Vin Santo' qui offrent un style riche et opulent et beaucoup de complexité.



Virginie Sarveys

« 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