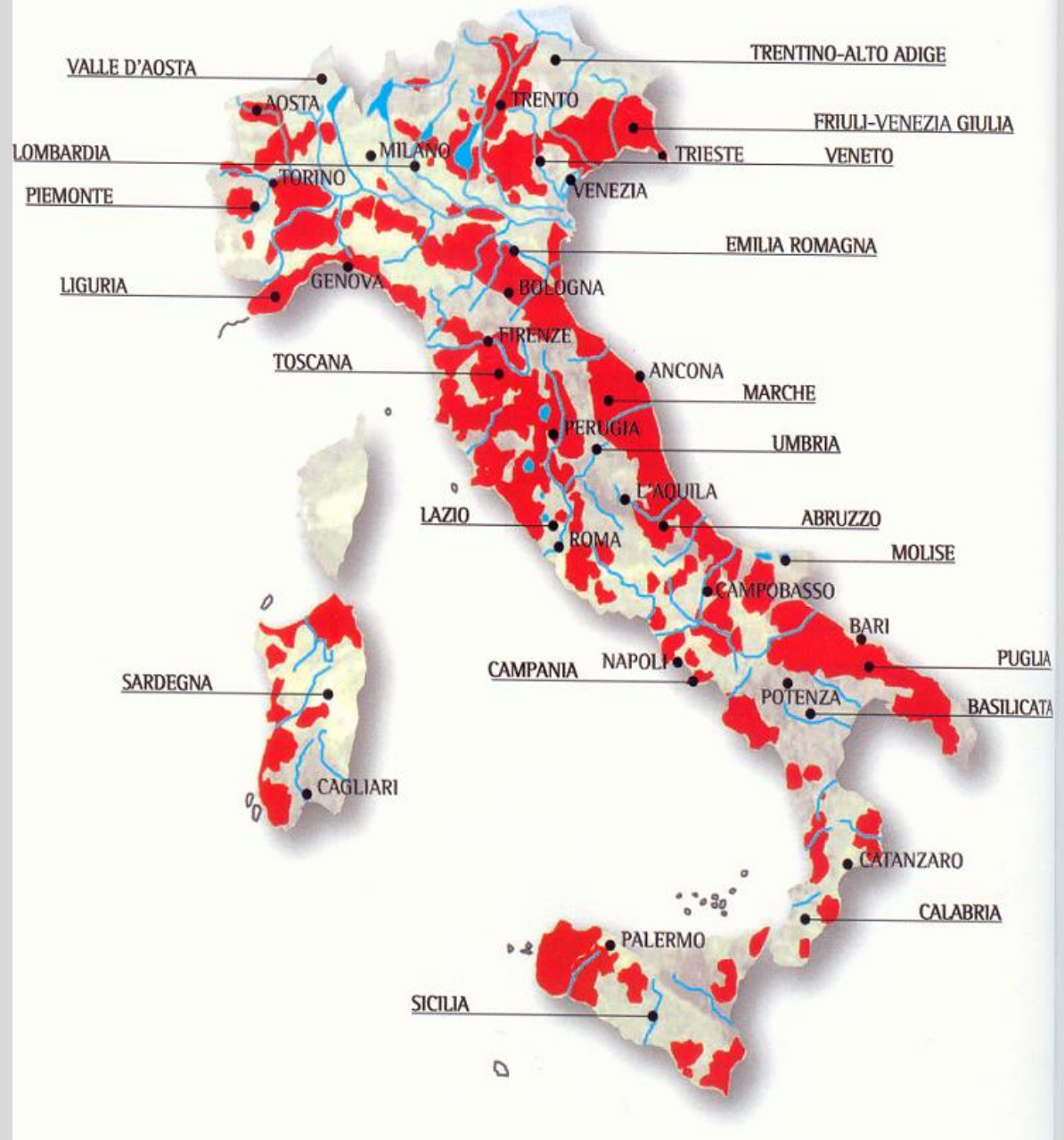
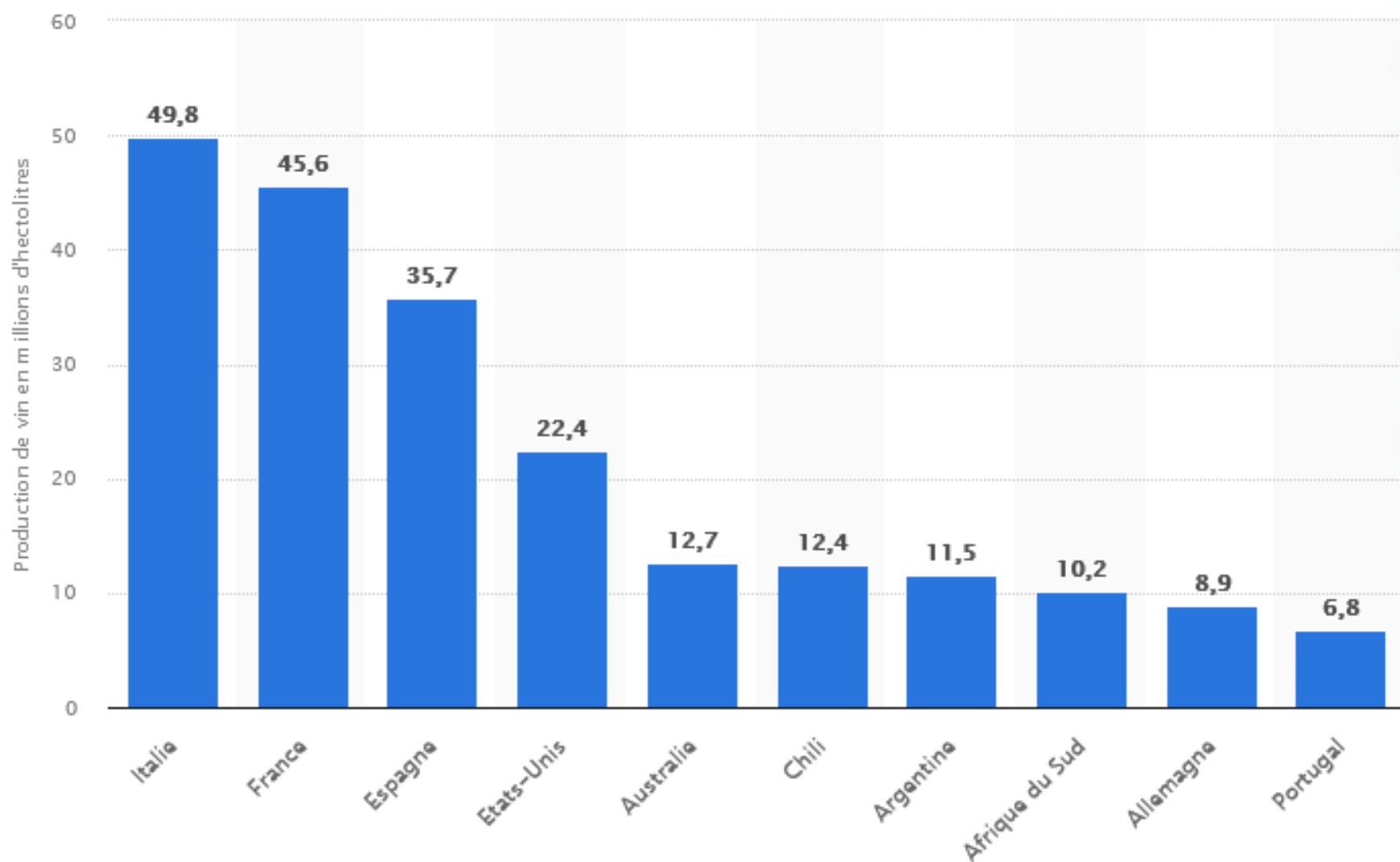


L'Italie Viticole





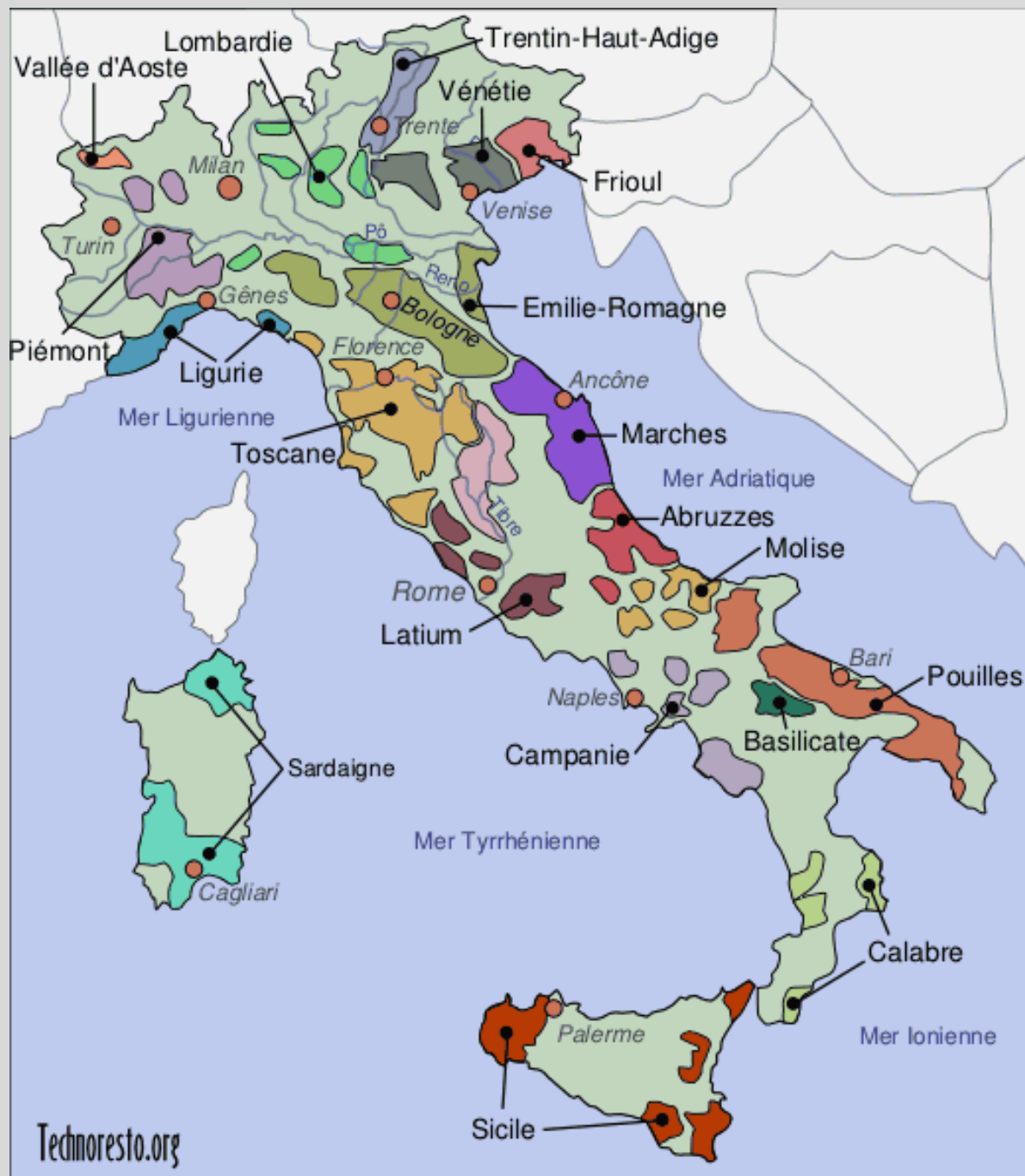
2023

- n°1 : France 46 millions d'hL
- n°2 : Italie 43 millions d'hL (-14%)
- n°3 : Espagne 36 millions d'hL

Région	Capitale	Hectares
Sicile	Palerme	119000
Vénétie	Venise	96400
Pouilles	Bari	88000
Toscane	Firenze	60500
Émilie-Romagne	Bologne	53500
Piémont	Turin	44000
Abruzzes	L'Aquila	33000
Frioul-Vénétie Julienne	Trieste	27000
Sardegna anciennement Tinakria	Cagliari	26700
Campanie	Naples	25600
Lombardie	Milan	24700
Latio	Roma	20500
Marches	Ancône	16000
Trentin-Haut-Adige	Trente	15500
Ombrie	Pérouse	12500
Calabre	Catanzaro	8900
Molise	Campobasso	5400
Basilicate ou Lucanie	Potenza	2000
Ligurie	Gênes	1650
Vallée d'Aoste	Aoste	500







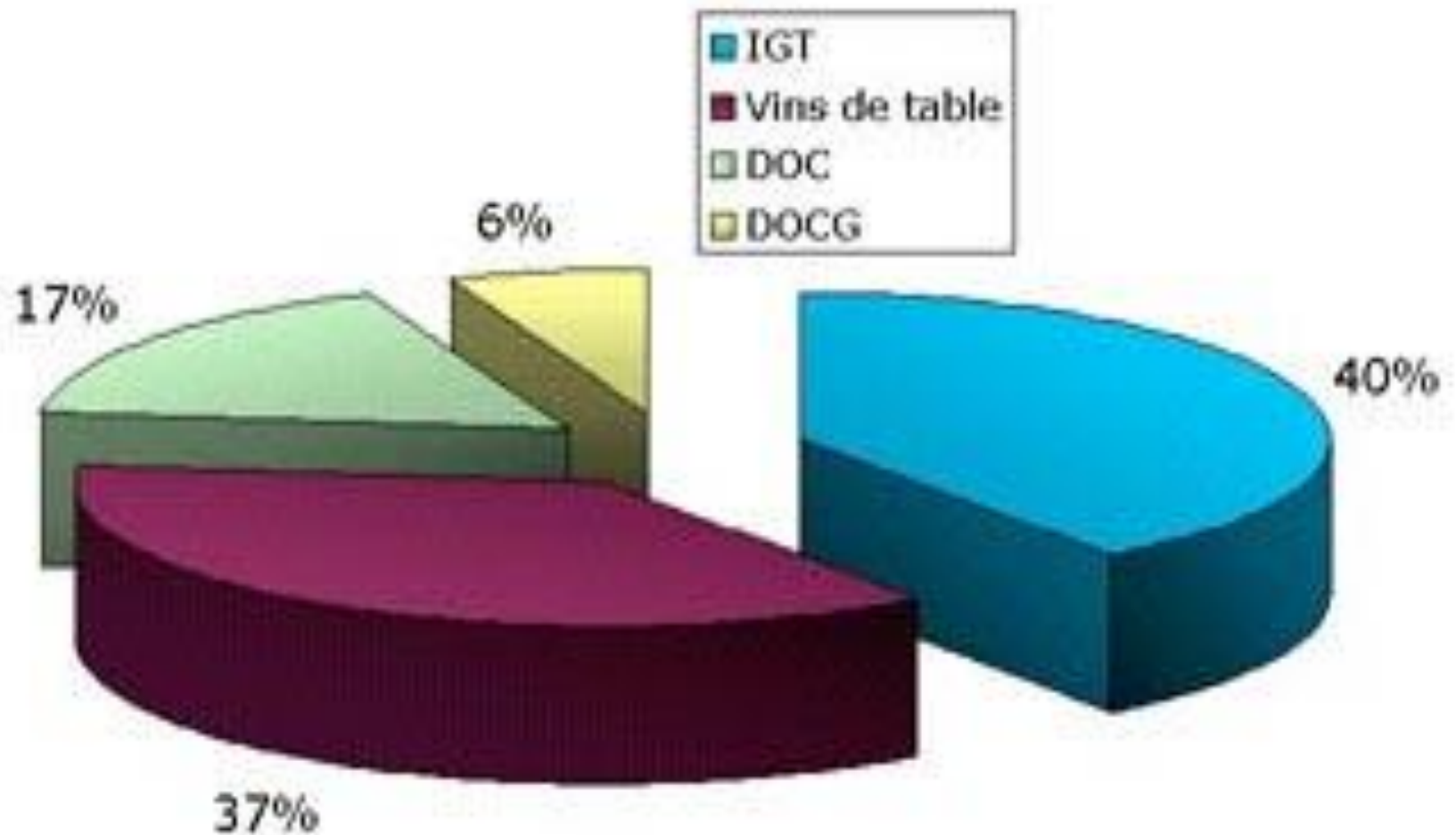
La Classification des vins Italiens

- Les **D.O.C** (denominazione di origine controllata)
332 => 17%
- Les **D.O.C.G** (denominazione di origine controllata garantita)
76 => 6%
- Les **I.G.T** (indicazione geografica tipica)
118 => 40%
- Les **Vini Di Tavola**
37%

Les différents types de vins

- **abboccato**: entre un vin demi-sec et demi-doux
- **amabile** : équivalent d'un demi-sec.
- **dolce** : vin doux.
- **frizzante** : vin pétillant.
- **novello** : indique un vin nouveau.
- **passito** : vin passerillé.
- **ripasso** : vin ayant subi une refermentation sur lie (Valpolicella).
- **riserva** : ce terme est utilisé en principe pour des vins DOC ou DOCG. Il indique un vin qui est resté en fût plus longtemps qu'un vin normal. le terme **vecchio** est parfois employé.
- **secco** : vin sec.
- **spumante** : vin mousseux.
- **superiore** : indique une gradation en alcool plus élevée qu'un vin normal.

Répartition



Les cépages rouges

Aglianico (Basilicate, Campanie, Pouilles, Molise) Aleatico (Île d'Elbe, Latium) Ancellotta (Émilie-Romagne, Frioul-Vénétie Julienne) Avana (Piémont) Avarengo (Piémont) Barbera (Piémont) Bombino nero (Pouilles), dit Cesanese dans le Latium. Bonarda, Bonarda piemontese (Lombardie, Pavia et Émilie-Romagne, Piacenza) Bovale (Sardaigne) Brachetto (Piémont) Cabernet franc (Lombardie, Latium, Frioul, Sicile, Trentin-Haut-Adige, Vénétie) Cabernet Sauvignon (toute la péninsule) Canaiolo (Toscane) Cannonau (Sardaigne, Vénétie) - connu en France sous le nom de Grenache. Caicagiola (Sardaigne) Carignano (Sardaigne, Toscane, Marches, Latium) - Carignan N. Cesanese (Latium) Ciliegiolo (tout le territoire) Colorino (Toscane) Corvina Veronese (Vénétie) Croatina (Lombardie) Dolcetto (Piémont) Doux d'Henry (Piémont) Enantio (Trentin-Haut-Adige) (ou Lambrusco a foglia frastagliata) Franconia (Frioul-Vénétie Julienne) Fortana (Émilie-Romagne) Frappato (Sicile) Freisa (Piémont) Fumin (cépage) (Val d'Aoste)	Gaglioppo (Calabre) Gamay (Val d'Aoste, Toscane, Ombrie, Frioul-Vénétie Julienne) Girò (Sardaigne) Greco nero (Calabre) Grignolino (Piémont) Groppello gentile (Vénétie) Groppello di Mocasina (Lombardie) Groppello di Santo Stefano (Lombardie, Toscane) Lagrein (Trentin-Haut-Adige) Lambrusco di Sorbara (Émilie-Romagne) Lambrusco grasparossa (Émilie-Romagne, vin éponyme) Lambrusco maestri (Émilie-Romagne) Lambrusco marani (Lombardie, Émilie-Romagne) Lambrusco montericco (Émilie-Romagne) Lambrusco salamino (Émilie-Romagne) Lambrusco viadanese dit aussi "Mantovano" (Lombardie) Mantoue Magliocco canino (Calabre) Malbo gentile (Émilie-Romagne) Malvasia di Casorzo (Piémont) Malvasia di Schierano (Piémont) - ou Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Malvasia nera di Basilicata (Basilicate) Malvasia nera di Brindisi (Pouilles) Malvasia nera di Lecce (Pouilles) Mammolo (Toscane) Marzemino (Trentin-Haut-Adige, Lombardie, Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne) Mayolet (Val d'Aoste) Merlot (Tout le territoire) Molinara (Vénétie) Monica (Sardaigne) Montepulciano (Abruzzes)
--	--

Nebbiolo (Piémont, Lombardie, Val d'Aoste)
Negrara trentina (Trentin-Haut-Adige, Vénétie)
Negroamaro (Pouilles)
Ner d'Ala (Val d'Aoste)
Nerello Cappuccio (Calabre, Sicile)
Nerello mascalese (Calabre, Sicile)
Nerettia cuneese (Piémont)
Neretto di Bairo (Piémont)
Nero Buono (Latium, Cori)
Nero d'Avola, ou Calabrese (Sicile)
Ottavianello (Pouilles)
Pelaverga (Piémont)
Perricone (Sicile)
Petit rouge, dit Cornalin (Val d'Aoste)
Piedirosso (Campanie)
Pignolo (Frioul-Vénétie Julienne)
Pinot nero (Tout le territoire)
Pollera nera (Ligurie)
Primitivo (Pouilles)
Raboso piave (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)
Raboso veronese (Vénétie, Frioul-Vénétie Julienne)

Refosco dal peduncolo rosso (Frioul-Vénétie Julienne)
Rondinella (Vénétie)
Rossese (Ligurie)
Rossignola (Vénétie)
Roussin (Vallée d'Aoste)
Roussin de Morgex (Vallée d'Aoste)
Sagrantino (Ombrie)
Sangiovese (Tout le territoire)
Schioppettino (Frioul-Vénétie Julienne)
Sciascinoso (Campanie), (Latium) dit aussi Olivella
Schiava (Trentin, Trentin-Haut-Adige)
Sgavetta (Émilie-Romagne, Vénétie)
Syrah (Toscane, Latium, Sicile)
Tazzelenghe (Frioul-Vénétie Julienne)
Terrano (Frioul-Vénétie Julienne)
Traminer aromatico (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne)
Uva di Troia (Pouilles)
Uva rara (Piémont)
Vespolina (Piémont, Lombardie)
Vien de Nus (Val d'Aoste)
Vuillermin (Val d'Aoste)

Les cépages blancs

Albana (Émilie-Romagne)	Impigno (Pouilles)
Ansonica (Sicile, Toscane)	Maceratino (Marches)
Arneis (Piémont)	Malvasia bianca lunga (Toscane, Latium, Ombrie, Pouilles, Sicile) malvoisie
Asprinio (Campanie)	Malvasia bianca di Basilicata (Basilicate)
Bariadorgia (Sardaigne)	Malvasia bianca di Candia (Latium, Campanie, Émilie-Romagne)
Bellone (Latium)	Malvasia del Lazio (Latium)
Biancame (Émilie-Romagne, Marches)	Malvasia di Candia aromatica (Émilie-Romagne)
Bianco d'Alessano (Pouilles)	Malvasia di Lipari (Sicile)
Biancolella (Campanie)	Malvasia di Sardegna (Sardaigne)
Bombino bianco (Pouilles)	Malvasia Istriana (Frioul-Vénétie Julienne, Vénétie, Sardaigne)
Bosco (Ligurie)	Maturano (Latium)
Carricante (Sicile)	Montonico bianco (Abruzzes)
Catarratto bianco comune (Sicile)	Montù (Émilie-Romagne)
Catarratto bianco lucido (Sicile)	Moscato bianco (Piémont)
Chardonnay (Tout le territoire)	Moscato giallo (Trentin-Haut-Adige, Frioul-Vénétie Julienne, Sicile)
Coda di Volpe (Campanie)	Moscato Fior d'Arancio (Vénétie)
Cortese (Piémont, Ligurie, Vénétie)	Nasco (Sardaigne)
Erbaluce (Piémont)	Nosiola (Trentin-Haut-Adige, Vénétie)
Falanghina (Campanie)	Nuragus (Sardaigne)
Favorita (Piémont)	Ortrugo (Émilie-Romagne)
Fiano (Campanie, Pouilles)	Pampanaro (Latium)
Forastera (Campanie, Sardaigne)	Pampanuto (Pouilles)
Friulano (ex-"Tokay Friulano" ou Tocai friulano) (Frioul-Vénétie Julienne)	Passerina (Abruzzes, Latium, Ombrie)
Garganega (Vénétie, Sicile)	Picolit (Frioul-Vénétie Julienne)
Gavi (Piémont)	Pignoletto (Émilie-Romagne)
Greco dorato (Sicile)	Pinot bianco (Abruzzes, Frioul-Vénétie Julienne)
Grechetto (Ombrie)	Pinot grigio (Vénétie - Trentin-Haut-Adige - Frioul-Vénétie Julienne)
Greco di Tufo (Campanie)	Prié blanc (Val d'Aoste)
Grillo (Sicile)	Prosecco (Vénétie) - Frioul-Vénétie Julienne
Guarnaccia (Campanie, Calabre)	

Ribolla gialla (Frioul-Vénétie Julienne)
Riesling (Lombardie - Pavie, Piémont - Asti)
Riesling Renano (Frioul-Vénétie Julienne)
Riesling italico (Abruzzes, Frioul-Vénétie Julienne)
Sauvignon (Tout le territoire)
Sylvaner verde (Trentin-Haut-Adige)
Torbato (Sardaigne)
Traminer aromatico (Frioul-Vénétie Julienne)
Trebbiano giallo (Latium) dit aussi "Frascati"
Trebbiano romagnolo (Émilie-Romagne)
Trebbiano di Soave (Vénétie)
Trebbiano toscano (Toscane, Latium, Ombrie)
Veltliner (Abruzzes)
Verdeca (Pouilles, Basilicate)
Verdicchio bianco (Abruzzes, Marches, Ombrie, Sardaigne)
Verdiso (Vénétie)
Verduzzo Friulano (Frioul-Vénétie Julienne, Sardaigne)
Verduzzo trevigiano (Frioul-Vénétie julienne)
Vermentino (Ligurie), (Sardaigne)
Vernaccia (Toscane, Sardaigne)
Vitouska Carso (Frioul-Vénétie Julienne)
Zibibbo (Sicile)



Les vins de la Soirée

- **DOCG Franciacorta** Cal del Bosco Cuvée Prestige 48^{ème} Edizione (Lombardie)
- **DOC Menfi Fiano** Planeta Cometa 2023 (Sicile)
- **DOC Montepulciano Abruzzo** Marramiero Inferi Riserva 2021 (Abruzzes)
- **DOC Toscana** Luce Lucente 2023 (Toscane)
- **DOCG Brunello di Montalcino** Castello Banfi 2020 (Toscane)
- **DOCG Amarone della Valpolicella Classico** Tommasi 2021 (Vénétie)

L'Italie

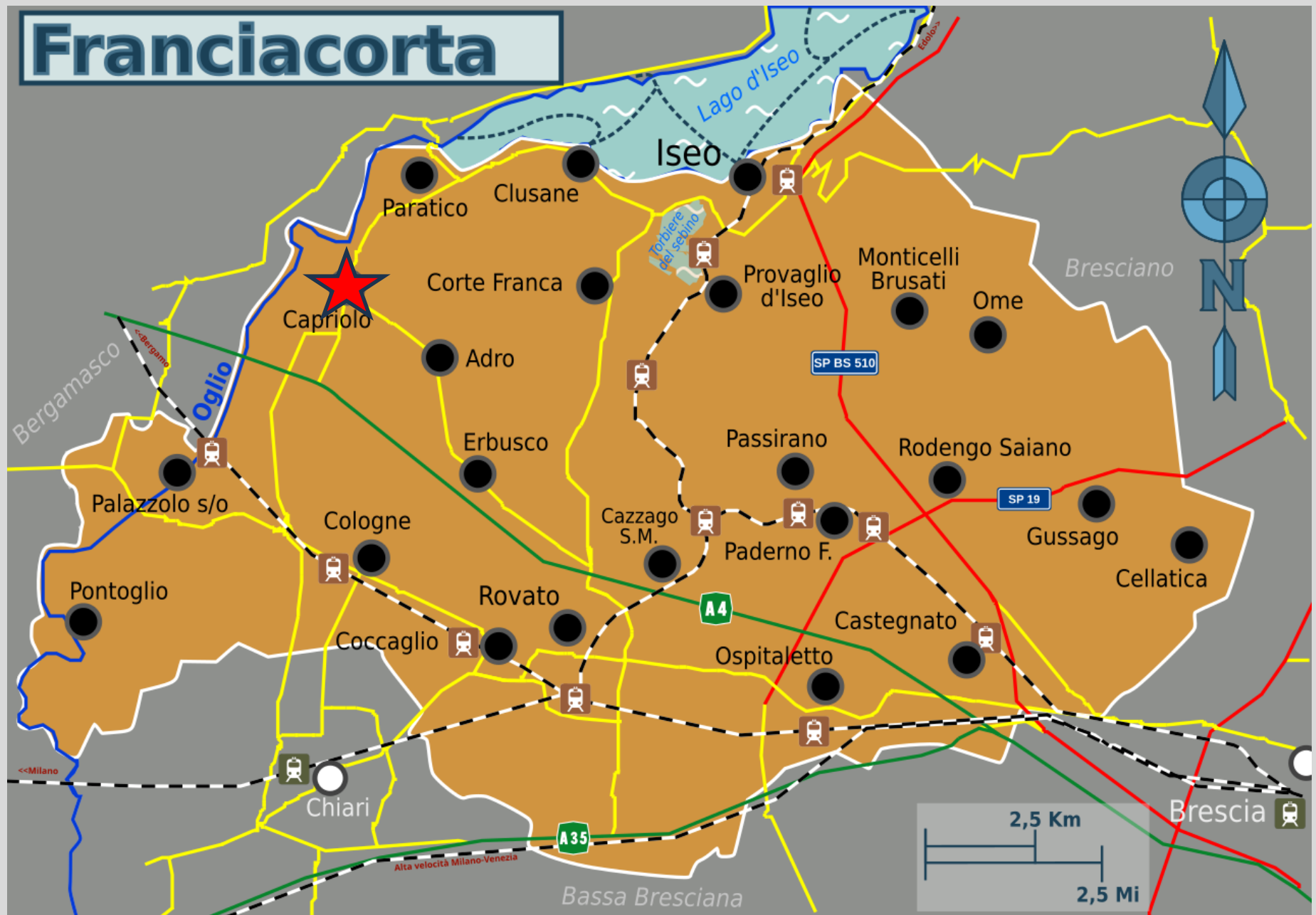


LOMBARDIE





Franciacorta







Benvenuti
in Ca' del Bosco

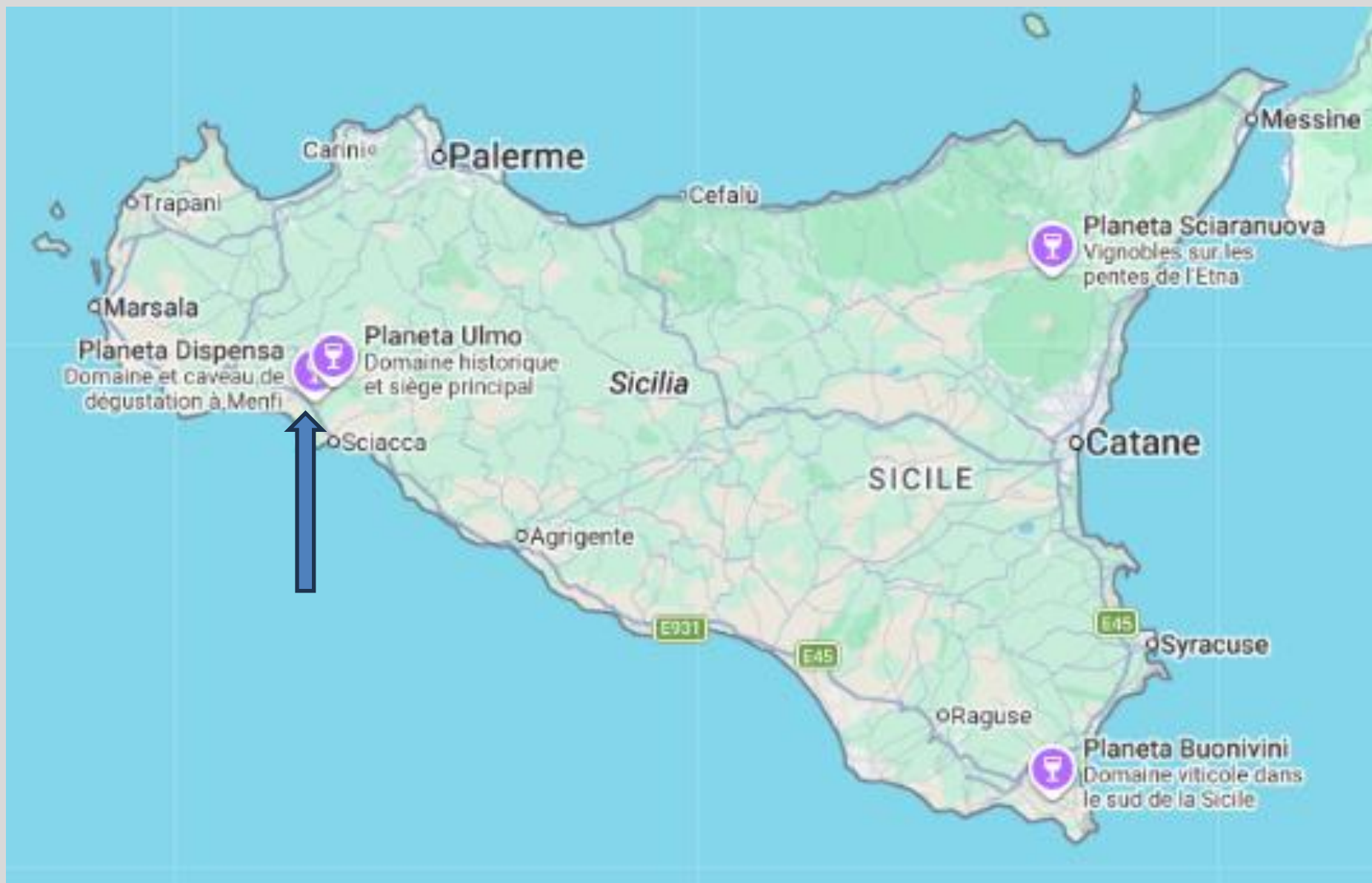






- Nom Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige 48ème Edition Extra Brut
- Dénomination Franciacorta DOCG
- Teneur en alcool 12.5% par volume
- Cépages: Chardonnay 79,5 %, Pinot Noir 19 %, Pinot Blanc 1,5 %
- Région Lombardie
- Fondée à Erbusco en 1968, Ca' del Bosco célèbre l'excellence de la Franciacorta avec la Cuvée Prestige 48e Édition, magistralement façonnée par l'œnologue Stefano Capelli. Ce célèbre vin effervescent garantit une continuité stylistique irréprochable, en associant aux vins de base au moins 20 % de vins de réserve. L'exclusive dégorgement en absence d'oxygène prévient les chocs oxydatifs, préservant la pureté aromatique et limitant l'utilisation de sulfites. Chaque bouteille, dotée d'une traçabilité unique, représente un chef-d'œuvre maintes fois récompensé par la critique œnologique.
- Origine Communes d'Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo, Provaglio d'Iseo et Passirano (Franciacorta, Lombardie, Italie)
- Fermentation 24–25 mois
- Technique de production: Méthode traditionnelle (Méthode Classique)
- Vinification: Vendange manuelle avec lavage et séchage des grappes; pressurage en absence d'oxygène; fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée; assemblage de la cuvée avec des vins de réserve; seconde fermentation en bouteille (Méthode Traditionnelle) avec élevage sur lies pendant 24-25 mois; dégorgement breveté en absence d'oxygène.
- Vieillessement: Seconde fermentation en bouteille (Méthode Classique) avec un vieillissement sur lies pendant 24–25 mois (au moins 2 ans); dégorgement en absence d'oxygène.
- Acidité totale: 5.9 gr/L
- PH: 3.11









Cépage Fiano





- Un grand vin blanc capable de rivaliser avec les plus grands vins blancs du monde : tel était le projet initial. C'est pourquoi, dans les années 1990, des expérimentations ont débuté avec le Fiano, un cépage noble et ancien de Campanie.
- Ainsi est né Cometa, qui exprime au mieux, de manière originale et unique, les caractéristiques de ce cépage extraordinaire. Ses arômes intenses et fruités, sa grande structure et sa minéralité en font l'un des vins blancs phares du sud de l'Italie, produit selon des critères durables et biologiques.
- TYPE DE SOL : À Dispensa, moyennement profond, à tendance argileuse, peu ou pas de gravier, modérément calcaire ; à Gurra, moyennement profond, légèrement calcaire, sans gravier, très argileux.
- ALTITUDE : À Dispensa, 75 mètres au-dessus du niveau de la mer ; à Gurra, 35 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- RENDEMENT PAR HECTARE : 70 quintaux.
- SYSTÈME DE CONDUITE : espalier avec taille en Guyot.
- DENSITÉ DE PLANTATION : 4 545 plants par hectare.
- MÉTHODE DE CULTURE : Selon les critères de l'agriculture biologique et le protocole SOSStain® ; sols couverts d'herbes, de féveroles, de vesces et de flore spontanée pour augmenter la teneur en matière organique et en azote, favorisant la vitalité de la microfaune du sol ; Protection des plantes avec des quantités minimales de soufre et de cuivre ; Lutte antiparasitaire à l'aide d'insectes bénéfiques, de techniques de confusion sexuelle et d'application de toniques naturels tels que la zéolite, le kaolin et les extraits de plantes.

- VINIFICATION : Les raisins ont été vendangés à la main et mis en caisses de 15 kg, puis refroidis à environ 12-13 °C. Ils ont ensuite été égrappés, foulés, puis pressés délicatement et mis en décantation statique dans des cuves en acier inoxydable à basse température de 6-7 °C.
- Le vin blanc a ensuite été soutiré et fermenté à 90 % en cuves en acier inoxydable et à 10 % en barriques de chêne de 36 hl, à environ 14-15 °C pendant 12 à 14 jours. À la fin de la fermentation, le vin a été complété avec la même quantité de moût, et laissé sur lies primaires, avec un bâtonnage hebdomadaire à l'aide d'un bâtonnet ou d'une spatule. En février, après une période d'environ quatre mois, le vin a été soutiré des lies grossières et laissé sur lies fines avec un bâtonnage hebdomadaire. Enfin, il a été assemblé et préparé pour la mise en bouteille.
- ÉLEVAGE : Cuve inox, fûts de chêne d'Allier de 36 hl et tonneaux.
- MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2025
- DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 % vol.
- ACIDITÉ TOTALE : 5 g/l
- PH : 3,36
- POTENTIEL DE VIE : À boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 15 ans.
- NOTES DE DÉGUSTATION : Un Fiano pur issu de sols argilo-calcaires qui contribuent à sublimer les caractéristiques aromatiques du maquis méditerranéen typiques de ce cépage. Ainsi, entre fleurs de genêt et thym, on perçoit des arômes délicats de coque de noix, camomille, foin, mangue et pomelo. La bouche est minérale avec des notes de saveurs vives qui désaltèrent la soif. Puis le rythme se fait plus lent et harmonieux, une invitation à savourer ce vin blanc emblématique avec la juste dose de calme, en appréciant pleinement chaque nuance. La finale offre une sensation soyeuse au toucher avec une très fine persistance d'abricots mûrs, fleurs d'amandier et feuilles de basilic.
- ACCORDS : Légumes crus et fruits de mer ; espadon ; risottos terre et mer ; raviolis. Poissons et viandes blanches.

Abruzzo



Marramiero

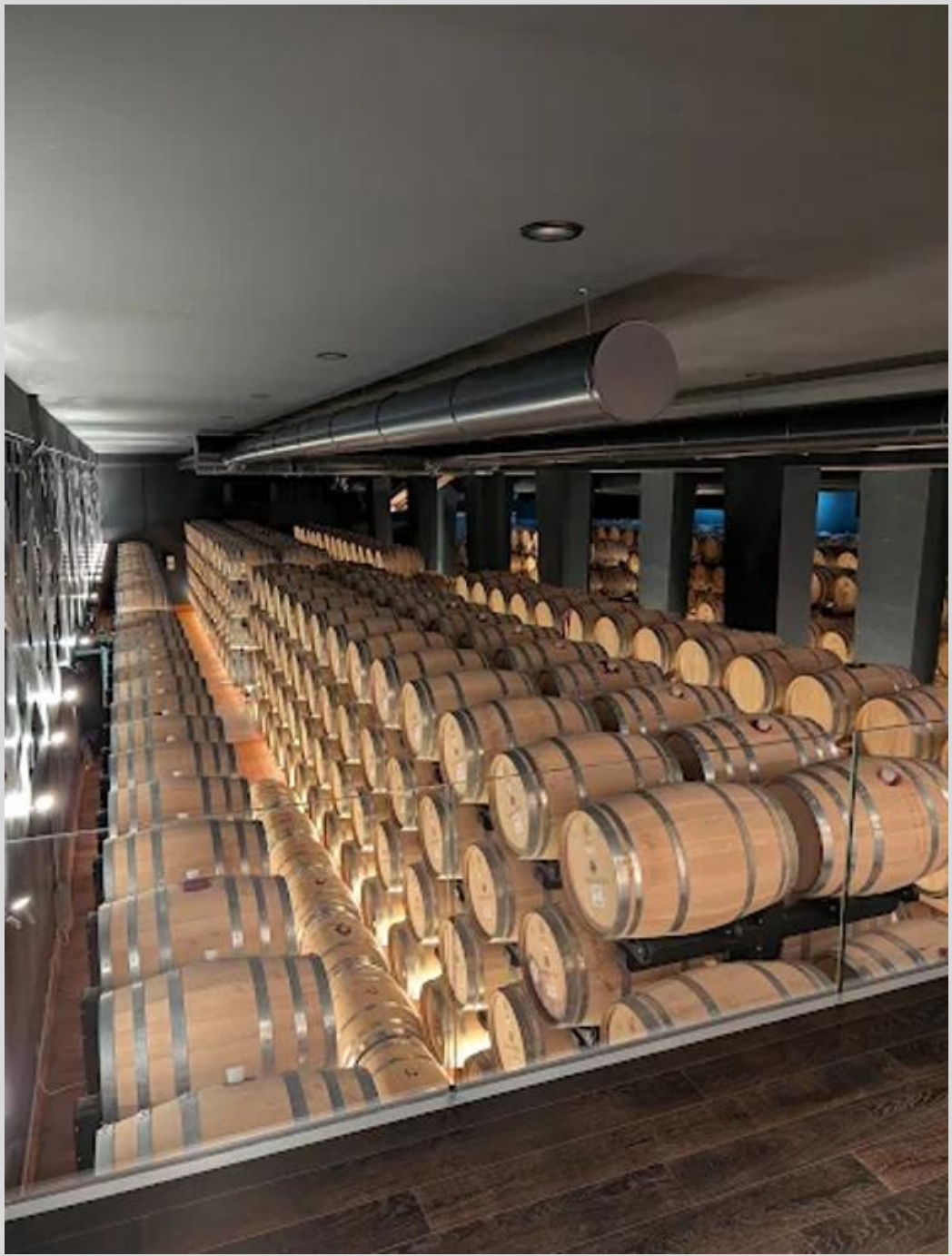


Montepulciano Abruzzo













Cépage
montepulciano



Terroir : Les raisins proviennent exclusivement des **meilleurs vignobles du domaine** situés sur les collines de Rosciano (province de Pescara)

Récolte : Les raisins sont vendangés manuellement à pleine maturité phénolique. Le domaine effectue un tri très rigoureux des grappes pour ne garder que les grains les plus riches en sucres naturels et en arômes.

Vinification: Après éraflage, les peaux restent en contact avec le moût (le jus) pendant une longue période à température contrôlée (entre 25°C et 30°C). **La fermentation alcoolique est menée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, en utilisant notamment le système Ganimede. Ce procédé technologique utilise la libération naturelle du gaz carbonique de fermentation pour brasser le chapeau de marc en douceur, garantissant une extraction optimale et homogène sans agresser les tanins.** Fermentation malolactique : Elle est entièrement réalisée afin de réduire l'acidité naturelle du vin, lui apportant ainsi plus de rondeur et de souplesse en bouche.

L'Élevage: C'est l'étape clé qui confère à ce vin sa **mention « Riserva ».**

Le processus total dure environ 40 mois avant la commercialisation

En cuve et en fûts : Le vin passe une première période de stabilisation, puis il **est élevé pendant 14 à 18 mois dans de petites barriques neuves de chêne français** (provenant de l'Allier) et de chêne de Slavonie (Croatie). C'est **ce passage sous bois qui lui confère ses notes tertiaires caractéristiques de vanille, de tabac et d'épices douces.**

Affinement en bouteille : **Une fois le vieillissement en fût terminé, le vin est mis en bouteille où il repose encore au minimum 6 mois dans l'obscurité des caves du domaine. Cet affinement final permet d'harmoniser l'alcool, les tanins et le bois avant sa sortie** sur le marché.

Toscana







Tenuta Luce della Vite





25% sangovese





75%
Merlot



- Le domaine adapte scrupuleusement ses cépages à la géologie de ses parcelles
- **Le Merlot** (majoritaire) est planté dans les zones plus basses du domaine, là où les sols sont riches en argile. L'argile retient la fraîcheur et permet au Merlot d'exprimer toute sa puissance, sa rondeur et sa texture veloutée.
- **Le Sangiovese** est cultivé sur les parcelles en altitude, caractérisées par des sols de schistes (galestro) et de grès. Ces sols pauvres et drainants favorisent une maturation lente, apportant au vin sa structure tannique et son acidité vibrante.
- **Les vendanges** : Le ramassage est dicté par la maturité optimale de chaque cépage. Le Merlot précoce est récolté en premier (généralement fin août ou tout début septembre), suivi quelques semaines plus tard par le Sangiovese (mi-septembre). Les grappes sont triées de manière drastique dès leur arrivée au chai pour n'en conserver que le meilleur.
- **3. Une vinification thermo-régulée**
- **Fermentation alcoolique** : Elle se déroule dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées à une température maîtrisée de 28 °C. Elle dure environ 10 jours. Le domaine utilise des levures indigènes pour préserver la typicité du domaine.
- **Macération pelliculaire** : Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec les peaux de raisins pendant une période prolongée d'environ 18 à 20 jours. Cette étape cruciale permet d'extraire délicatement la couleur profonde, les arômes fruités intenses et des tanins soyeux sans amertume.
- **Fermentation malolactique** : Elle est entièrement réalisée en cuves d'acier juste après le pressurage. Elle permet de réduire l'acidité naturelle du vin et de lui apporter sa rondeur finale caractéristique.
- **Un élevage sur-mesure en barriques**: Le vin est ensuite entonné dans des fûts de chêne français pour sa phase de maturation. Il est élevé pendant 12 mois avant sa mise en bouteille. Le domaine dose subtilement la proportion de bois neuf et de bois d'un ou deux vins pour que les notes boisées (vanille, toast, cacao) complètent le fruit mûr du Merlot sans jamais le masquer. C'est cet équilibre précis entre la sucrosité du Merlot et la vivacité du Sangiovese, poli par 20 jours de macération et un an sous bois, qui confère au Lucente son profil si soyeux et contemporain







Sangiovese Grosso
ou Brunello







- Sols : vignobles situés sur les coteaux du domaine, avec une pente faible à modérée. Les sols se sont formés sur différents types de sédiments, allant des sables argileux du Pliocène marin (sols profonds riches en pierres calcaires) aux argiles gris-bleu (sols minéraux de profondeur modérée ayant tendance à retenir l'humidité).
- Le domaine a mené plus de trente ans de recherche scientifique pour isoler les meilleurs clones de Brunello adaptés à leurs sols de sédiments argilo-sableux. Les raisins utilisés proviennent exclusivement de parcelles sélectionnées sur les collines du domaine à Montalcino
- Mode de conduite : cordon éperonné – *alberello* Banfi
- Densité de plantation : 2 400 à 5 500 pieds/ha.
- Rendement à l'hectare : 65 q/ha.
- Fermentation : en cuves hybrides « Horizon » (chêne français et acier inoxydable) à température contrôlée (25-30 °C).
- Élevage : 80 % en foudres de chêne français (90-60 hl) et 20 % en barriques de chêne français (350 l) pendant au moins 2 ans.
- Degré d'alcool : 14,5 %

Vénetie















60% Corvina





30%
corvinone





10% Rondinella









- CÉPAGES: **Corvina 50 %, Corvinone 30 %, Rondinella 15 %, Oseleta 5 %**
- Terroir: **Issu des prestigieux crus La Groletta et Conca d'Oro, dans la zone vallonnée de la Valpolicella Classica.**
- VINIFICATION et ÉLEVAGE: Vendanges et tri manuels des raisins, **suivis d'un séchage d'environ 3 mois** dans un local bien ventilé. **Fermentation en cuves inox pendant 25 jours à 25-30 °C.**
- **Élevage de 3 ans en foudres de chêne de Slavonie de 35 et 65 hl.**
- ALCOOL : 15 % vol.
- DÉGUSTATION: La bouche révèle un caractère intense mais raffiné, soutenu par une structure solide et harmonieuse ; des **tanins soyeux et une acidité équilibrée lui confèrent vivacité et fraîcheur**. Des saveurs de fruits mûrs — tels que la **prune, la cerise et la mûre à l'eau-de-vie** — se mêlent à des nuances **de cacao noir, de tabac doux et d'épices fines**. La finale est ample et persistante, marquée par d'élégantes notes balsamiques et une agréable chaleur. Ce millésime exprime à la fois caractère et profondeur, affichant un remarquable potentiel de garde tout en offrant déjà un bel équilibre et une harmonie enveloppante.
- MILLÉSIME 2021: Il a débuté par un hiver froid et sec, suivi d'un printemps équilibré et d'un été doux, conditions idéales pour une maturation lente et complète des raisins. Une pluviométrie bien répartie a assuré l'équilibre de la vigne et une excellente qualité des fruits. Les vendanges ont eu lieu entre fin septembre et début octobre, donnant des raisins sains, riches en sucres et en composés phénoliques, ce qui a permis un processus de séchage optimal et l'obtention d'arômes nets et complexes. **Les vins de 2021 se distinguent par leur équilibre et leur finesse : notes de fruits rouges mûrs, de cerise et d'épices douces avec des touches balsamiques, bouche structurée mais fraîche, tanins souples et finale longue et harmonieuse. Un millésime gracieux et élégant, doté d'un potentiel de garde exceptionnel.**