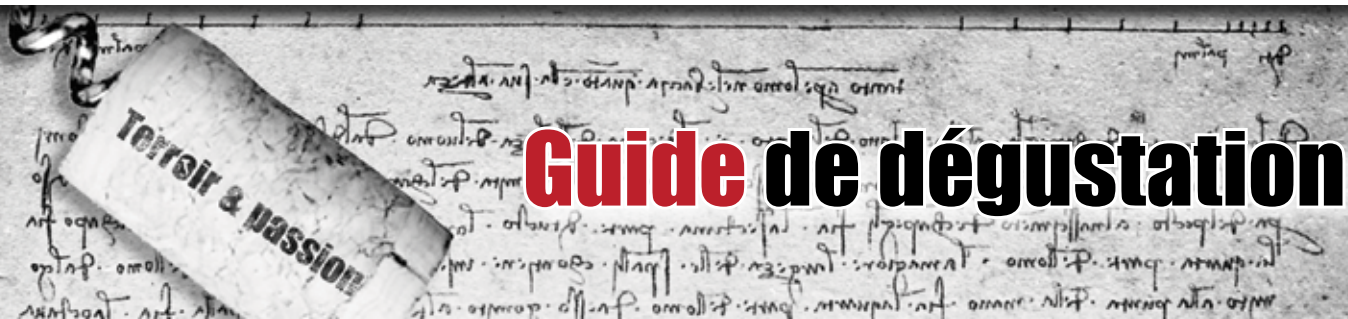




Terroir & **passion**

A la découverte de l'Italie,
ses vins & son terroir...



Guide de dégustation

Terroir & passion

A la découverte de l'Italie, ses vins & son terroir...

Patrizio Bartolini et son équipe sont heureux de vous accueillir au salon «Terroir & Passion».

Lors de cet événement, nous vous emmenons en voyage, à la découverte de pas moins de 10 régions viticoles parmi les 20 que compte l'Italie.

Au programme, une dégustation de vins uniques et surprenants spécialement sélectionnés pour vous.

Mais la balade gustative ne s'arrêtera pas là, des spécialités du pays telles que huiles d'olives, vinaigres, truffes, fromages, ... vous seront également proposées ... de quoi vous donner un avant-goût pour vos prochaines fêtes.

Si cette promenade gastronomique vous séduit au point de vouloir prolonger le voyage, il vous sera même possible d'accéder à des informations touristiques, pour déjà rêver à vos prochaines vacances ...

Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous accueillir pour cette escapade gourmande qui, nous l'espérons, vous laissera un agréable souvenir ...



Et peut être, repartirez-vous avec l'envie de vous rendre en Italie afin de découvrir ce beau pays avec lequel vous allez faire connaissance à l'occasion de cet événement.

Nous espérons avoir le plaisir de vous revoir très prochainement lors de nos prochains événements.

Patrizio Bartolini



NOS RÉGIONS DE DÉGUSTATION :

L'Italie couvre une superficie de 301 340 km² (Sardaigne et Sicile comprises), pour plus de 58 millions d'habitants répartis sur 20 régions et 103 provinces. Elle compte trois grands volcans en activité : l'Etna, le Stromboli, le Vesuve et est entourée de 5 mers (Ligurienne, Méditerranée, Tyrrhénienne, Ionienne et Adriatique) avec pas moins de 6 pays frontaliers : Autriche, France, Vatican, Saint Marin, Slovénie, Suisse. L'Italie est le premier producteur mondial en 2012 avec ses 40,8 millions d'hectolitres juste devant la France et l'Espagne et est le deuxième pays consommateur de vin au monde avec ses +/- 16% de la production mondiale.

La dégustation est organisée comme une route des vins qui vous permettra de découvrir de magnifiques régions allant du Nord au Sud, le long de l'Adriatique :



ALTO ADIGE - TRENTINO

Le Trentin- Haut- Adige ou Trentino-Tyrol du Sud est une des régions autonomes du Nord-Ouest de l'Italie. Elle se compose de deux entités régionales. C'est une région bilingue dont l'allemand est la langue maternelle de plus de 40% de la population. Entouré par les Alpes et les Dolomites, l'Adige donne son nom à la région du Haut-Adige. Ce fleuve qui prend sa source dans les Alpes s'écoule vers Vérone la romantique et la vallée du Pô.



L'Adige n'est plus que l'ombre du puissant torrent qu'il était jadis, accompagnant les glaciers majestueux vers la vallée. La diversité des microclimats est idéale pour la culture des fruits et de la vigne.

Aussi étrange que cela puisse paraître, le Trentin-Haut-Adige est une des régions les plus chaudes de l'Italie.

La région est considérée comme le grenier à blé de l'Italie. Son industrie agricole présente la croissance la plus rapide de toute l'Europe.

Les appellations d'origine concordent donc souvent avec le cépage, ce qui facilite le choix du consommateur. Plus les vignobles se trouvent dans le creux des vallées, plus on y trouve des cépages bourguignons tardifs. Plus les vignobles se trouvent en altitude, exposés au froid, plus les variétés deviennent aromatiques. Depuis l'antiquité romaine, des fûts de bois sont fabriqués pour la conservation du vin.

Le Castel Katzenzungen, date de 1244, veille jalousement sur le plus grand et le plus ancien pied de vigne d'Europe.

Le Versoaln, nom de cette variété antique, ne pousse plus qu'à cet endroit, il produit encore chaque année un vin blanc particulier et évidemment très recherché. Ce pied de vigne a été planté en 1379 ! La partie sud de la région est également axée sur la culture des fruits et des légumes.

Grâce au biotope spécifique des vallées et des montagnes, le climat est idéal pour une culture fruitière.

Le Trentino a son propre dieu du vin depuis le temps des Etrusques, c'est à dire, 1500 ans avant notre ère.

Lavisio, le jeune dieu du vin, est encore aujourd'hui omniprésent dans la région. Il prête donc son nom à une rivière, l'Avisio.

Les premières vignes furent introduites dans la vallée de l'Adige par les Illyriens grecs.



PRODUCTEURS



Depuis quatre siècles, nous sommes dans le vignoble et la passion pour le vin. Dans la vallée de l'Adige l'histoire de ma famille et celle de la viticulture marchent ensemble depuis longtemps. Tout a commencé le 7 décembre, 1607, lorsque Domenico Armani a signé l'acte notarié, désormais logé dans l'Archive Historique de Trente, qui lui a remis la terre avec «arboriculture et les vignes» qui appartenait à son père Simon. C'est une histoire collective, qui à partir de ce moment, prendra le nom d'une famille, ARMANI.

Quatre siècles qui sont devenus tradition, une tradition qui chaque jour demande méthode, respect et ténacité. Ceci est très motivant et



simplement le fait de mettre ses mains dans la terre pour en faire ressortir un vin d'exception, ne fait que confirmer que nous faisons le plus beau métier du monde.



ENDRIZZI

Depuis 125 ans, Endrizzi est, avant tout, une famille.

De cette famille naissent de nouvelles idées de production de vin selon les impératifs du temps en respectant la terre, avec un oeil vigilant sur la production durable.

De leur savoir faire, en ressort, des vins classiques, des vin contemporains et des vins précieux. Tout le reste est une belle découverte à travers laquelle nous serons heureux de vous emmener.



La cave Klaus Lentsch fait partie intégrante de la ferme Hemberg de Atzwang.

Hemberg a une longue histoire, et est déjà mentionnée pour la première fois dans des documents du 12^{ème} siècle.

La ferme est située au début de la très belle vallée d'Eisack, avec ses vignobles escarpés.

Hemberg est célèbre pour sa culture de la vigne et des récoltes offrant des vins de haute qualité.

Après avoir renouvelé une grande partie de son vignoble, Klaus Lentsch continue de mettre toute son énergie et toute sa passion dans la production de ses vins fabuleux et uniques. Grâce à son savoir-faire, à son engagement et à sa technique sophistiquée, Klaus Lentsch vous offre des vins bien équilibrés, des vins élégants aux saveurs délicates.



Sur le vignoble sont cultivés trois types de raisins:

- Eichberg - Veltliner
- Fuchslahn - Gewürztraminer
- Bachgart - Blauburgunder (Pinot Noir)

VENEZIA GIULIA

Dans le nord de l'Italie sur la côte Adriatique se trouve Friuli-Venezia Giulia, une petite région en bordure avec l'Autriche au nord et la Slovénie à l'est. La région a une réputation exceptionnelle pour ses vins blancs, qui représentent un peu plus de 60% de sa production. Un mélange de cépages locaux et internationaux sont cultivés avec beaucoup de succès ici.



Les vignerons de la région sont d'avant-garde, même pionniers de la «méthode Friuli», une technique moderne pour obtenir le jus hors des peaux rapidement. Frioul tient deux DOCG pour ses vins de dessert uniques: «Ramandolo», un blanc doux connu dont les raisins (cépage Verduzzo) sont cultivés sur les collines au nord d'Udine, et «Colli Orientali del Friuli Picolit», un vin de couleur ambre délicat (cépage aromatique le Picolit), qui est devenu DOCG en 2006.

Quelques excellents vins rouges sont également fabriqués à partir des cabernets et Pinot Nero.

Il y a dix DOC dans le Frioul, bien que deux d'entre elles sont considérées comme exceptionnelles - Collio Goriziano, qui est généralement connu simplement comme Collio, et Frioul Colli Orientali, qui s'étend de Gorizia le long de la frontière slovène à Tarcento. La qualité est également excellente dans la région Friuli Isonzo DOC, où certains blancs secs élégants sont fabriqués à partir de Gewurztraminer, Pinot Grigio et Riesling ainsi que quelques vins demi-secs et pétillants.



PRODUCTEUR _____

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607
1607



Également pour le Veneto • voir description page 5

VENETO

La Vénétie est une des régions les plus diversifiées de l'Italie. Sous l'influence conjuguée de l'eau et de la roche, des paysages topographiques uniques se façonnent. La faune, la flore, une ceinture de montagnes et de vallées surplombent la large vallée du Pô. La vigne s'y est toujours sentie dans son élément. La profusion de types de sol et les nombreux autres aspects du terroir y contribuent.



Aujourd'hui, on y cultive les cépages selon leur propre cycle végétatif. Les vignes préfèrent les collines, les montagnes pour y pousser dans des sols moins humides. C'est une région vinicole incroyablement riche, présentant tous les styles de vins imaginables.

De plus en plus de vins de qualité y sont produits, gouleyants, légers et fruités, extrêmement concentrés et même d'une douceur presque exagérée.

La Vénétie est également un petit paradis culinaire. La ville de Roméo et Juliette accueille chaque année un grand salon du vin.

Venise, la ville bâtie sur pilotis dans les marécages, ne possède aucun vignoble. Mais la région environnante lui emprunte son nom pour des vins, souvent à base de cépages internationaux.

Quelques-unes des régions viticoles plus populaires sont implantées entre Vérone et le lac de Garde : le Soave blanc, le Valpolicella et le Bardolino rouge.

PRODUCTEUR _____



Notre domaine viticole se trouve à Lucon, une petite fraction de la commune de ANNONE VENETO.

Ici, la culture de la vigne s'est affirmée depuis de nombreuses années. En fait cette région se compose d'un sol argilo-calcaire qui est idéale pour produire un raisin de haute qualité. De génération en génération, notre famille s'est toujours investie avec passion dans le

travail de la terre et plus particulièrement dans la viticulture. Il y a quelques années, mon épouse et moi avons décidé de reprendre l'affaire familiale pour continuer cette tradition. Notre premier objectif était de développer la surface de culture et mettre à jours es équipements tout en conservant l'héritage du savoir faire familial. Notre amour pour la nature, nous a poussés très vite à nous développer



dans les productions de vins certifiés BIO. Toutes ces choses font qu'aujourd'hui, mon épouse et moi sommes très fiers de vous présenter notre domaine et notre vin qui est le symbole de notre réussite.

PRODUCTEURS



Baroni
von Stepski-Doliva

En 1881, Friederich Rechsteiner prend la succession de Piavon Oderzo et la belle propriété qui appartenait à l'origine à la famille Buonamico.

C'est ainsi que commença l'histoire de la famille Rechsteiner qui compte actuellement 210 hectares, dont 45 sont des vignes qui produisent des raisins pour les vins fins DOC de la Piave. Tous les raisins utilisés pour obtenir des vins « Rechsteiner » proviennent

exclusivement de vignes appartenant à notre domaine. Nos vins rouges sont: Cabernet, Merlot, Raboso, Dominicale Rouge, Réserve Cabernet et Pinot Noir. Et nos vins blancs sont: Pinot Grigio, Manzoni Bianco, Tocai, Sauvignon, Chardonnay et blanc Dominicale Prosecco.



Nous produisons également deux variétés de Grappa: Cabernet et Raboso. Le Rechsteiner est également propriétaire d'une propriété du même nom situé à San Nicolò Ponte di Piave, à seulement 5 km du siège social de Piavon.



Terre di Leone

Terre di Leone est une jeune entreprise viticole située au coeur de la Valpolicella Classico précisément dans la ville de Marano di Valpolicella. Sa propriété couvre une superficie totale de 10 hectares, dans les collines de Vérone d'origine volcanique à 400 mètres au dessus du niveau de la mer.

Terre di Leone produit un vin artisanal dans le respect des traditions et du travail dans les vignes tout en confirmant que l'innovation technologique doit nécessairement être mise au service du cours naturel du temps, pour une transformation d'excellence du raisin en vin.



VILLA TERESA

Depuis 1936, l'entreprise fondée par Pierre Tonon poursuit les enseignements qu'il a transmis: l'excellence ne peut être atteinte qu'à travers la recherche continue, le soin de la vigne, la récolte de sélection rigoureuse et une transformation qui accompagne le vin à la dégustation.

Aujourd'hui, tout est accompagné et soutenu par les innovations technologiques, tout en respectant la tradition et le produit...

La société adhère au consortium pour la protection de Conegliano Valdobbiadene DOCG depuis sa fondation.

La ligne de vins VILLA TERESA® est née de la volonté d'offrir à ses clients un produit plus proche de la tradition viticole. Par conséquent ils s'efforcent à maintenir les raisins des vignobles en harmonie avec la nature, où l'accent de la vigne et son fruit signifie que vous n'utilisez pas de produits chimiques.

VILLA TERESA®: une manière de boire plus saine, naturelle et avec une plus grande attention à l'environnement. Les vins Villa Teresa® sont certifiés ICEA ce qui concerne la production, la fabrication et le stockage ultérieur.



EMILIA ROMAGNA

Sur la péninsule nord de l'Italie, se situe l'Emilia-Romagna, une vaste région qui, comme son nom l'indique, était deux régions distinctes réunies en une. Dans cette région, les différents climats, sols et collines d'Emilia, à l'ouest sont influencés par les Apennins, aux plaines de la Romagne à l'est de Modène et Bologne. La viticulture a commencé ici, au 7^{ème} siècle, quand les vignes ont été introduites par le peuple étrusque.



Il est difficile de caractériser les vins de cette région, sauf pour dire que la région se distingue par sa diversité même.

La région est mieux connue par son célèbre vin «Lambrusco», le rouge pétillant délicat tant incompris, mais recherché dans le monde entier. Dans sa région natale, le Lambrusco est apprécié comme un vin sec qui est exceptionnel avec la cuisine locale, alors que les vins qui sont exportés ont tendance à être demi-secs ou doux et n'ont pas le caractère de la « vraie » Lambrusco que les Emilians ont tendance à garder pour eux-mêmes.

Il y a trois zones DOC pour Lambrusco : Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro et Lambrusco Salamino di Santa Croce - ainsi qu'une appellation satellite: Lambrusco Reggiano DOC.

Les meilleurs vins de Romagne DOC reposent en grande partie sur le raisin Sangiovese rouge garantissant ainsi beaucoup de profondeur, de saveur et un vieillissement majestueux.

PRODUCTEURS



En 1891 à Gavasseto, un petit village dans la province de Reggio Emilia, naît Carmelina Ligabue. Comme c'est la coutume dans les ménages agricoles riches d'Anselmo, le père, pour sa fille, démarre une «batterie» de vinaigre balsamique, celle-ci ensuite, permettra d'apportera une dot à la famille Dodi.

C'est ainsi que le petit-fils a hérité de sa grand-mère les barils ... et avec elle, le grand amour pour «balsamique», en plus de ses conseils et de son expérience. La passion s'est transformée en un atout, et aujourd'hui, Acetaia Dodi est une société reconnue dans le monde entier pour la qualité de ses produits:



- Vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia PDO
- Vinaigre balsamique traditionnel de Modène D.O.P.
- Vinaigre balsamique de Modène I.G.P.
- Condiments



C'était en 1938 lorsque Otello CECI se rendit compte que dans son petit restaurant en plus de déguster d'excellents «culatelli» et salamis, les gens «devenaient fous» pour le Lambrusco très sombre servi dans des bols.

Année après année, de ce merveilleux rituel de broyage en octobre il en fit son «commerce» avec ses fils. Dans les années

90, les petits enfants et arrières petits-enfants, rejoignent la société pour créer des produits que personne n'avait encore jamais imaginé réaliser.

Très vite, il deviendra l'un des établissements vinicoles de référence dans le Lambrusco de la plus haute qualité. De ces années-là, est né le Lambrusco «terres de Verdi» en fait devenu l'un des Lambrusco plus apprécié dans les restaurants italiens. En 2003, après des années d'expérimentation dans le vignoble, est né «Otello ou Nero di Lambrusco» ... un pari, pour un



Lambrusco vraiment «extrême» de couleur sombre, avec un arôme intense de violette et de fraise à la douce texture. Il sera très rapidement sur la scène de tous les marchés nationaux et internationaux...

Grâce à sa persévérance dans l'innovation, la Cantina Ceci est aujourd'hui au top de sa qualité et de l'emballage dans la grande scène de vins italiens.

Terroir
& **passion**



MARCHE

La région de Marche est bien connue pour la qualité de ses vins blancs issus du cépage Verdicchio excellent accompagné pour les fruits de mer. Ces vins sont bien structurés d'une grande profondeur.



En termes de qualité globale, le Verdicchio sous toutes ses formes se classe sans aucun doute parmi les meilleurs blancs de l'Italie.

Une qualité en constante amélioration depuis que les producteurs ont pris conscience du potentiel du raisin pour la fabrication de vins intéressants qui sont capables de se développer en bouteille.

Un bon vin mousseux est également produit à partir de Verdicchio, utilisant à la fois la méthode champenoise et la méthode de la cuve de fermentation.

PRODUCTEUR



LACANOSA

Le domaine tient son nom de Poggio Canoso, l'un des quatre châteaux dans la municipalité de Rotella, au sud de la région des Marches, dans la province d'Ascoli Piceno.

C'est ici, dans ces vallées magiques, entouré par le silence du Parco Nazionale dei Monti Sibillini, que le jeune entrepreneur, Richard Reina, tombe amoureux de la région de

Marche et décide de commencer un nouveau projet ambitieux dans le vin.

Le Domaine «La Canosa», compte aujourd'hui pas moins de 100 hectares de propriété situé à la fin du 43^{ème} parallèle, la latitude reconnue comme particulièrement adapté à la production de grands vins.

Les vignes, pour une superficie totale de 25 hectares, situées au cœur du Val Tesino en vertu de leur position particulière et l'orientation ainsi que l'axe est-ouest, sont positivement affectées par les brises chaudes de la

saison estivale et la fréquence des précipitations de nature à assurer le succès de la culture du raisin. La viticulture est un atout précieux qui doit être protégée avec des choix précis et motivés car l'héritage des traditions fait toujours face aux défis de l'innovation.

«Je continue à faire ce que l'on m'a appris dans mes vignes et dans mes caves tout naturellement, sans compromis et mes vins en sont le résultat».



PUGLIA

Les Vins des Pouilles (Puglia) plus que toute autre région (les Pouilles, le «talon» de l'Italie) a vu l'abandon de la production d'un grand volume de vin banal, vers de petites quantités de vins concentrés de grand caractère. La région a une longue histoire de la viticulture coopérative, qui ces dernières années a joué un rôle dans le déplacement vers des vins haut de gamme.



Comme les subventions de l'Etat pour des caves coopératives sont devenues pratiquement inexistantes, les grands producteurs n'avaient guère le choix que de réduire la production et de se concentrer sur la qualité.

Par conséquent, la région a maintenant 4 DOCG et 29 DOC, plus que toute autre région dans le sud, et aussi 6 IGT qui produisent une quantité croissante de vins de qualité qui sont reconnus internationalement pour représenter une bonne valeur.

PRODUCTEUR



Fondée en 1962, Cantine San Giorgio est une réalité historique dans les Pouilles.

Avec l'acquisition de cette cantina, la famille Tinazzi a lancé un projet dans l'une des régions italiennes les plus productives.

Les vins de cette ligne sont les vins classiques et célèbres des Pouilles. Le résultat de l'excellence de ces vins, spiritueux et très corsés a été récompensé par des prix prestigieux.

La bianca Torre Vinaria di Cantine San Giorgio avec ses 21 mètres de haut est le symbole de la cave. La Tour des vins est composée de 6 étages de chars, un sous-sol et cinq hors-sol. La salle de bain en béton a été fortement



évaluée au cours des dernières années, en particulier pour la cohérence dans le maintien de la température du vin, compte tenu de l'épaisseur du ciment qui permet au vin de ne pas subir un choc thermique.

SICILIA

Tout comme la Sardaigne, la Sicile est une île autonome de l'Italie. Cette région se compose également d'autres petites îles, couronnées par l'Etna, toujours très actif, avec ses 3340 mètres d'altitude, il est le volcan le plus élevé d'Europe.



La variété des cépages et les styles de vins sont innombrables, plus de vingt DOC. Bon nombre de nouvelles appellations ont acquis la notoriété dans le monde entier. Le vin est produit à partir de cépages locaux très typiques tels que le Grillo, le Catarratto, le Pignatello, le Nerello mascalese, le Damaschino, l'Inzolia et le Nero d'avola.

variété de muscat qui y pousse sous le Sirocco brûlant est nommée zibbibo et est commercialisée sous le Moscato ou Passito.

Il s'agit, des vins de muscat les plus concentrés du monde.

Le Grillo blanc, apporte sa puissance, le Catarratto l'arôme, le Nerello rouge une saveur épicée et le Nero d'avola une touche finale pleine de richesse. La variété locale de Malvasia se développe sur le magma des îles de Lipari ou des îles Eoliennes. Il est à la base d'un des vins doux rares. La

PRODUCTEUR



Un rêve qui traverse trois générations. Depuis le début du XXe siècle avec son grand-père, Rocco, Antonello se consacre à la promotion et à la commercialisation de l'Alcamo Bianco.

La production de vins a été complétée dans les années 60 par la commercialisation de moûts concentrés.

Cette activité est devenue courante dans les années 80, après le transfert de l'entreprise familiale vers le centre-ville.

C'est en 2007 que les premières bouteilles de la société à «Antonello Cassara» sont enfin sur le marché pour écrire une nouvelle page dans l'histoire du vin sicilien.



CAMPANIA

Paysages d'une beauté prenante, concentrés autour des volcans du Vésuve et de Solfatara, des ruines de Pompéi, les îles de Capri et d'Ischia. La région compte vingt DOC. De plus grâce à ses DOCG, la Campanie a une longueur d'avance sur les régions voisines. L'Aglianico est l'acteur principal de cet honneur. L'Aglianico est à la Campanie, ce que le Nebbiolo est au Piémont et le Sangiovese à la Toscane.



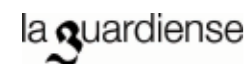
Le Taurasi est la plus méridionale des DOCG d'Italie. Depuis 2003, Taurasi partage les DOCG de Campanie avec deux vins blancs : le Greco di Tufo et le Fiano di Avellino. Le Fiano est un raisin local, dont la culture se limite à la Campanie et aux Pouilles.

Les vins à base de Fiano sont très complexes au nez comme en bouche. Le jus de ces raisins est sucré, accompagnée d'un remarquable taux d'acidité, le vin est idéalement équilibré, la région compte vingt DOC.

L'ancien héritage de son vignoble et un grand respect de la tradition détiennent la clé de la réussite de la Campania dans le monde du vin.

Au lieu de chercher sur les marchés internationaux par la plantation de Cabernet Sauvignon, Merlot et Chardonnay, les vigneron de la Campania sont restés fidèles à leur héritage fier de cépages indigènes qui reflètent le mieux le terroir de Campanie.

PRODUCTEUR



Dans le domaine de la vinification, la Guardiense est un domaine viticole des plus importants en Italie.

Il est situé dans le sud de l'Italie dans la ville de Sainte-Lucie Garde Sanframondi dans la province de Benevento.

Fondée en 1960 par 33 membres, aujourd'hui, la société est devenue le symbole du progrès technologique et économique de toute la province de Benevento en combinant l'expérience ancienne avec les moyens modernes.



La Guardiense, aujourd'hui, produit près de 240.000 hectolitres de vin par an.

TOSCANA

Ville de beauté par excellence, avec ses vignobles, ses oliviers, ses collines, elle offre une carte postale simplement magnifique. Grâce aux Médicis, la Renaissance a atteint en Toscane son développement optimum donnant le prix de l'élégance aux villes comme Florence, Sienne, Lucques et Pise.



Les amateurs de vin sont confrontés en Toscane à un choix très difficile entre la finesse ou la grandeur. Pas moins de 14 routes des vins sont répertoriées faisant de cette région, le cœur viticole de l'Italie. La crise économique des années 60 a plongé la Toscane dans une impasse économique et qualitative en vins. Ce n'est que dans les années 70 grâce à d'importants investissements que la région a repris sa place et que ce fabuleux cœur viticole s'est remis à battre pour redevenir la région la plus recherchée au monde.

Le Sangiovese est le cépage «autochtone» caractérisant la Toscane pour produire des grands vins, fins et élégants.

Le Chianti Classico symbolise l'excellence de la région de Chianti et est une appellation d'origine la plus ancienne. Les vins blancs ne sont pas une spécialité de cette région.

PRODUCTEURS



CASTELLO SONNINO
BASCINE DE RENZO SONNINO

La famille de Renzo Sonnino est le propriétaire de Castello Sonnino depuis le début des années 800, quand il a été acheté par Isaac. C'était la maison du grand homme d'Etat Sidney Sonnino pendant les années de ses gouvernements. En 1987, l'arrivée des Baron Alexandre et Catherine ainsi que leurs enfants, Virginie et Léo, marque le début d'une nouvelle saison.

Les travaux entrepris pour la conservation, l'engagement pour la protection du patrimoine historique et culturel et la reprise de vin, y compris la restauration du château leur ont permis aujourd'hui d'être l'un des plus importants producteurs de Chianti.

Le Château de Montespertoli se trouve dans une position stratégique, à seulement 20 km de Florence, facilement accessible à partir de Pise et Sienne, sur la route de Volterra, Certaldo et San Gimignano. A l'origine c'était un ancien poste de douane entre la florentine et siennoise du Chianti.



Le Roi Umberto I, Victor Emmanuel III, D'Annunzio, Giolitti étaient parmi les invités de marque qui ont séjourné au Castello Sonnino, au début des années 900. Composée de plusieurs dépendances architecturales, dont la partie la plus ancienne est formé par la tour et la chapelle du XIIIe siècle. Le château a appartenu à différentes familles puissantes. Aujourd'hui, ce château fait partie des demeures historiques italiennes (ADSI) et est la résidence des Barons Alexandre et Catherine de Renzo Sonnino.

PRODUCTEURS



Donatella Cinelli Colombini, c'est 336 hectares dans les collines surplombants Montalcino avec son Brunello, Chianti Classico et la zone de Nobile di Montepulciano. Une terre où naissent des truffes blanches et une huile d'olive extra vierge unique.

Donatella Cinelli Colombini a hérité en 1998 de la Fattoria del Colle qui cultive 160 hectares de céréales, 6 oliveraies et de vignobles dans les 22 variétés Sangiovese, Merlot, Traminer et

Foglia Tonda, un cépage ancien abandonné depuis plus d'un siècle ici a été réévalué. L'altitude de la Colline, situé à 404 mètres au dessus du niveau de la mer, avec de fortes différences de température entre la nuit et le jour



résultant de la proximité de la terre aride de la «Crete Senesi» caractérise la richesse aromatique particulière des vins de ce domaine



En 1790, le domaine viticole « Fattoria dei Barbi » commence une histoire de succès dans la viticulture. Les vins sont d'une qualité exceptionnelle qui a valu en 1892, la première récompense majeure: une médaille d'argent du ministère de l'Agriculture.

Ce sera seulement la première d'une longue série de récompenses aussi bien en Italie qu'à l'étranger.

En 2007, les vins de Barbi atteignent les sommets des charts internationaux avec le Brunello et Brunello Riserva Vigna del Fiore.



Tenuta di Bibbiano est situé sur le territoire historique de Chianti. Sur le fil de ce patrimoine incontournable, notre famille propriétaire de Bibbiano depuis 1865 a continué à cultiver la vigne et à produire du vin dans le plus grand respect et la noblesse des traditions.

Aujourd'hui c'est la cinquième génération qui est aux commandes avec Tommaso et

Frederico Marrocchesi Marzi.

Les vignobles s'étendent sur plus de 25 hectares entre 270 et 300 mètres d'altitude.

Notre philosophie est de produire des vins de hautes qualités en profitant de l'âme du terroir dans lequel nous sommes mais aussi en profitant de



notre savoir faire ancestral. Nous vous offrons donc des vins, élégants, particuliers, bien équilibrés et surtout remarquables avec beaucoup de personnalité.

PIEMONTE

La région ressemble à un amphithéâtre gigantesque, protégée contre le froid et la pluie du nord et de l'ouest, largement ouverte au sud et au sud-ouest avec les influences méditerranéennes clémentes. De cette situation résulte un méso climat unique dont la faune et la flore profitent allègrement. Le Piémont présente donc un biotope extrêmement important pour la culture.



La plaine du Piémont s'étend à pas moins de 25 kilomètres de la chaîne de montagne. Celle-ci s'élève souvent jusqu'à 3.000 mètres d'altitude et comporte notamment le Gran Paradiso (4.061 mètres) et le puissant Mont Rose, le deuxième plus haut sommet d'Europe.

Au Piémont, les Préalpes sont à peines présentes. Cette absence de relief intermédiaire est responsable des grands écarts de température entre le jour et la nuit, ce qui accentue plus encore l'arôme des fruits, des fleurs. Depuis 1996, le Piémont bénéficie d'un climat magnifique tout au long de l'année.

La fraîcheur permet aux raisins autochtones de mûrir lentement. Le riz et la vigne sont les cultures les plus importantes de toute la région. Parallèlement au vin, la production de grappa est une des plus importantes d'Italie. Les premières traces de vins industriels datent du IX^{ème} siècle. Le Piémont a été une des premières régions à utiliser des fûts en bois de chêne pour conserver le vin.

PRODUCTEURS



Simone Scaletta est un jeune vigneron et producteur de vin à Monforte d'Alba, l'une des onze communes de Barolo.

Il y cultive cinq hectares de vignes avec une approche naturelle, respectueuse de la terre et de ses fruits.

Viglioni, Sarsera, Chirlet et Autin'd Madama sont les quatre vignobles qui donnent le nom

à ses vins. Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo et vins de Barolo riches en personnalité et de caractère, seront vinifiés naturellement en accumulant au moment approprié un vieillissement lent sans avoir



besoin de filtration, ce qui permettra un développement équilibré, authentique et naturel.



Dans le Piémont, sur les hauteurs de Alba Madonna di Como, dans les Langhe, une région viticole, où déjà à l'époque romaine, le nom de «Como» indiquait une procession en l'honneur de Bacchus, Dieu du vin, c'est là que s'installa la ferme Pietro Rinaldi. Dans cette propriété, depuis 1920, les grands-parents produiront le Nebbiolo, Barbera, Dolcetto et le Moscato grand.



La forte personnalité de ces lieux est à la base de notre philosophie... Nos «Grands vins» sont l'expression de ce territoire piémontais

Aujourd'hui, quatre générations plus tard, le vin est vécu comme une expérience de travail qui est le résultat d'un choix, le résultat d'une observation, le résultat d'un dévouement intense et constant.



Depuis 1832, la famille Inga se consacre uniquement à la production de grappa variétale. Lorenzo Inga représente la cinquième génération qui se dédie à la production des plus belles grappas. La grappa traditionnelle est généralement distillée dans des alambics à colonnes industrielles utilisant les pressings provenant des restes de tiges, graines, des peaux et des feuilles de vigneron. La méthode de Lorenzo est d'acheter le «vinacce», (les peaux de raisin et de la pâte) aux petits établissements

vinicoles après les premiers pressages utilisés pour faire du vin. L'utilisation de ces deuxièmes pressings, permet de conserver les arômes du raisin et ses caractéristiques variétales.

Ce jus est alors fermenté et distillé deux fois en alambic (petits alambics en cuivre), comme ceux utilisés pour la distillation des meilleurs cognacs français.



LOMBARDIA

La Lombardie est un territoire d'une richesse infinie. Cette région est le cœur économique de l'Italie. Sur les flancs des premières collines des Alpes, le sol y est plus sec.



Les vignes et les mûriers profitent de ces terres minérales. Aujourd'hui, la ville compte presque autant d'habitants que l'ensemble du territoire Belge. Trois DOCG furent attribués entre 1995 et 2003, 15 vins DOC, 12 IGT. Au sommet de ce classement, on retrouve le spumante Franciacorta qui fut le premier vin à être produit à partir de cépages de champagnes classiques.

Le pinot meunier est remplacé par le pinot bianco, la qualité des mousseux produits dans la région est mondialement reconnue.



PRODUCTEURS



Daniele Malavasi, agriculteur de génération en génération, présente son entreprise avec la fierté de ceux qui aiment leur propre réalité.

Situé dans la ville de Pozzolengo entourée par les collines de moraine et en partie dans le Gavardo conjointe dans un cadre idyllique de Cascina Bowline, romantique village chargé d'histoire et de charme.

L'amour pour le bon vin, son climat doux qui bénéficie de la proximité du lac de Garde et un terrain fécond de douze hectares sont les secrets d'un grand terroir.



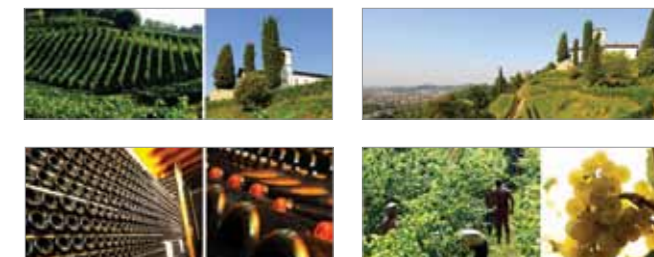
Ses vins s'expriment par des notes fraîches de Brut, la fécondité de Lugana, l'harmonie du lac Noir et de l'intensité du mou Rose du lac. Un concert d'émotions sur l'étiquette qui porte le nom Malavasi.



C'est en 1987 que Marcello Monzio Compagnoni décide de concevoir et de construire une cave qui reste encore à Bergame, l'un des meilleurs exemples de fonctionnalité marié à l'esthétique et à l'impact environnemental.

À partir de raisins récoltés dans les premières parcelles de vignes plantées, il a fait ses débuts avec le millésime 1989, Valcalepio de la Colline de la Lune, une étiquette qui a été notée immédiatement pour la bouffée d'air frais sur ce territoire.

Primauté reproduite et amplifiée immédiatement après, entre 1990 et 1991, avec les vins élevés en fûts de chêne comme les réserves de la Lune Blanche (Chardonnay), Luna, Rosso Nero (pinot noir) et Moscato di Scanzo.



Quelques années plus tard, à l'aube du troisième millénaire, les choix qui ont marqué l'histoire récente de la société sont, par exemple, l'acquisition d'une ancienne ferme. Et c'est là que Marcello Monzio Compagnoni y a investi une cave fonctionnelle située sur le territoire Franciacorta.



Terroir & passion

A la découverte de l'Italie, ses vins & son terroir...