

L'ITALIE

L'Italie en bref

Superficie :

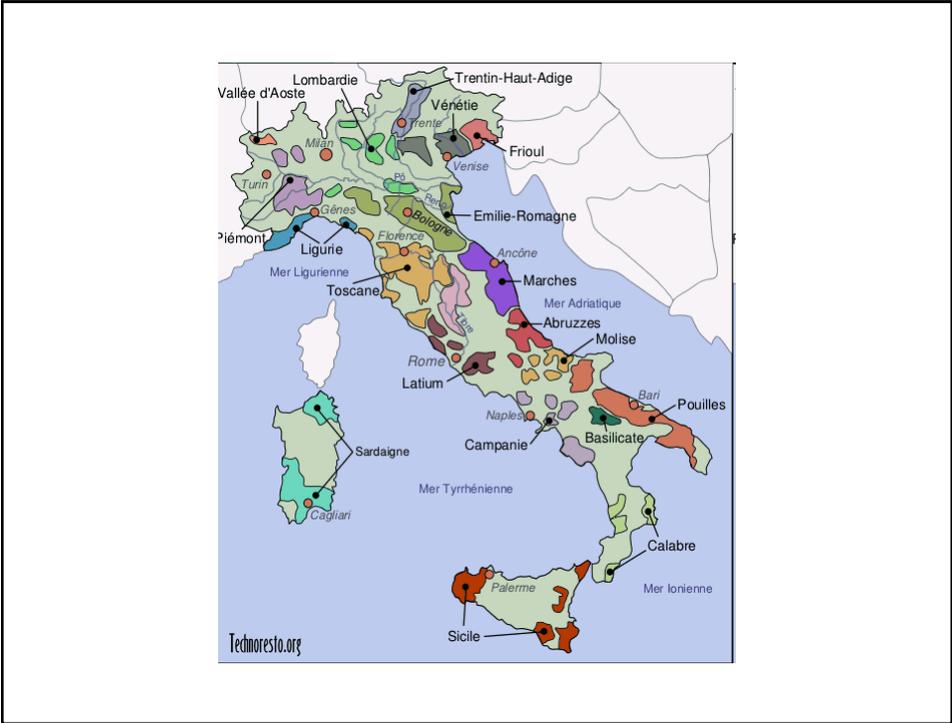
+/- 900 000 hectares

Climat :

Méditerranéen

Régions :

20 sous-régions viticoles



Législation des appellations

Vino d'Italie

=

Vin de France

Indication Géographique Typique

=

Indication Géographique Protégée

Denominazione di Origine Controllata

=

Appellation d'Origine Contrôlée

**Denominazione di Origine Controllata
e Garantita**

=

Super A.O.C

La Lombardia



En bref

C'est une région septentrionale, située au sud de la Suisse, à l'est du Piémont.

La ville de Milan en est le chef-lieu.



Foire de Milan, le complexe international du design industriel



Lombardie

Superficie

26 900 hectares

4 DOCG - 15 DOC - 14 IGT

DOCG

Franciacorta

Oltrepò Pavese « Metodo Classico »

Sfurzat di Valtellina - Valtellina Supriore

DOC connues

Oltrepò Pavese - Lugana - Lambrusco



Principaux cépages

Blancs

Chardonnay - Pinot Bianco
Trebbiano - Riesling - Sauvignon...



Principaux cépages

Rouges

Chiavennasca

Barbera - Bonarda - Lambrusco - Gropello

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc...

Les 14 IGT

Alto Mincio - Benaco Bresciano - Bergamasca

Collina del Milanese - Montenetto di Brescia

Provincia di Montova - Provincia di Pavia

Quistello - Ronchi di Brescia

Rochi Varesini Sabbioneta - Sebino

Terrazze Retiche di Sondrio

Valcamonica



PROVINCIA DI PAVIA

Indicazione Geografica Tipica

Pinot Grigio

Les 15 DOC

Botticino - Capriano del Colle - Cellatica - Garda
Garda Bresciano - Garda Colli Mantovani
Lambrusco Mantovano - Lugana - Oltrepò Pavese
San Colombano al Lambro - San Martino della Battaglia
Terre di Franciacorta - Valcalepio
Valtellina - Valtenesi



Les 4 DOCG

DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico

La dénomination Oltrepò Pavese est réservée aux vins DOC produits sur les collines de la province de Pavie, au sud du Pô. À partir des vendanges 2007, l'appellation DOCG *denominazione di origine controllata e garantita* a été reconnue pour les vins mousseux ou spumante « DOCG Oltrepò Pavese metodo classico ».



DOCG Franciacorta

La DOCG Franciacorta est l'appellation-phare du cœur de la Lombardie.

Autrefois, elle portait sur des vins mousseux et des vins tranquilles, mais en 1995, les viticulteurs ont décidé que cette appellation au rayonnement international aurait avantage à ne produire que des mousseux.

Vins blancs ou rosés de qualité obtenus à partir de la méthode traditionnelle.

18 mois sur lattes avant dégorgement.

Si le vin est exclusivement issu de Chardonnay et/ou de pinot bianco, le Franciacorta a droit à la mention « Satèn ».



Domaine Ronco Calino

En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole.

Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta.

Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles avec une production d'environ 80.000 bouteilles par an.

La gamme se compose de cinq mousseux en Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie, il produit aussi trois vins tranquilles.

DOCG Sforzato di Valtellina

C'est un vin rare issu de raisins à demi-sechés.

La Mention Sforzato ou Sfurzat est attribuée à un vin de minimum 14% vol d'alcool et après un vieillissement obligatoire de deux ans en fut.

Depuis 2003 le Sforzato a droit à la reconnaissance en DOCG.



DOCG Valtellina Superiore

La DOCG a été conférée au Valtellina Superiore
et ses quatre sous-districts :

Grumello – Inferno – Sassella – Valgella.

Les vins rouges de Valtellina Superiore sont parmi les plus austères des Nebbiolo, du fait de la fraîcheur des vignobles en terrasse, si pentus par endroit que les raisins sont transportés par des paniers montés sur des câbles.

Mais leur apparente légèreté est trompeuse et certains ont la force et la vigueur pour s'améliorer pendant plus de dix ans.



Domaine Sandro Fay

En 1973, Sandro Fay érige un petit domaine familial dans le nord de la **Lombardie**.

En 2014, le domaine est à la tête de **14 ha de vignobles** à Valtellina, dont la majeure partie est plantée de **Nebbiolo** (appelé chiavennasca sur place) et située dans la sous-région de **Valgella**. Ces vignobles sont aménagés en superbes terrasses, à une altitude qui varie entre **350 et 900 m**.

La gamme se compose **d'un Rosso di Valtellina**, de quatre Valtellina Superiore et pour finir encore un **Sforzato di Valtellina**, à base de raisins **nebbiolo légèrement séchés**.

