

Italie



La Vénétie



Vignoble en Vénétie



En bref

La région de la Vénétie (en italien Veneto) est une région du nord-est de l'Italie. Elle compte environ 5 millions d'habitants, étant la cinquième région la plus peuplée du pays. Sa capitale est Venise.



Palais des Doges de Venise



La Vénétie viticole

Superficie

75 300 hectares
14 DOCG – 29 DOC – 13 IGT

DOCG

Soave Superiore – Recioto Soave
Conegliano et/ou Valdobbiadene – Asolo
Bardolino superiore
Recioto della Valpolicella
Amarone della Valpolicella...

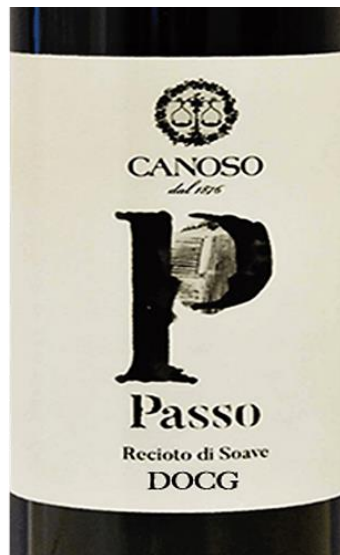
DOCG Recioto di Soave

Il est produit dans les collines de la zone du Soave, il a été le premier vin vénitien à obtenir la DOCG, en 1998. L'existence dans le terroir véronais d'un vin blanc doux, similaire à l'actuel Recioto di Soave, est signalée déjà au Ve siècle.

Il est produit majoritairement à base de Garganega.

DOCG Soave Supérieure

En 2001, l'appellation a été aussi reconnue en vin blanc sec sous l'appellation DOCG Soave Supérieure.



Suite des DOCG

Colli Euganei Fior d'Arancio - Lison

Bagnoli Friularo

Colli di Conegliano (Bianco et rosso)

Montello Rosso

Piave Malanotte del Piave

Recioto di Gambellara

Géographie

Climat :

méditerranéen avec des étés doux
et des hivers parfois trompeurs.

Sol :

roche -mère minérale, calcaire,
argile.

Situation :

qualité supérieure sur les collines
orientées vers le sud.

Principaux cépages

Blancs

Garganega – Trebbiano

Fruilano – Glera

Pinot bianco...

Principaux cépages

Rouges

Corvina – Rondinella

Molinara – Merlot

Cabernets...

Les IGT

Alto Livenza – Colli Trevigiani – Conselvano
Marca Trevigiana – Vallagarina – Veneto
Veneto Orientale
Veronese (ou Provincia di Verona)
Venezie (ou delle Venezie)
Vigneti delle Dolomiti



Les DOC

Arcole – Bagnoli di Sopra – Bardolino
Custoza – Breganze – Colli Berici
Colli di Conegliano – Colli Euganei – Lessini
Corti Benedettine del Padovano – Merlara
Gambellara – Garda – Piave – Lugana
Lison Pramaggiore – Riviera del Brenta
Montello e Colli Asolani – Soave – Valdadige
Valpolicella – Recioto della Valpolicella
San Martino della Battaglia



Les vins



18. Conegliano Valdobbiadene

5. Custoza

14. Lugana

4. Bardolino

32. Valpolicella Ripasso

Le Prosecco devient change de nom :

DOCG

***Conegliano et/ou Valdobbiadene
ou Asolo***

**figurera sur les étiquettes des fameux vins
mousseux élaborés à partir
du cépage Glera.**



Aujourd'hui



DOC Custoza

La zone de production de Custoza DOC est située dans la partie sud-ouest de l'amphithéâtre de Garda, sur des collines issues de dépôts glaciaires qui se développent sur 1400 hectares sur le territoire de 9 communes.



DOC Lugana

La DOC Lugana est une étoile montante de la région. Depuis le début du siècle, une évolution très nette et positive est cependant constatée.

Ces dernières années plein de vins frais et sapides, onctueux, avec des notes de pêche blanche et suffisamment d'acidité envahissent le marché.

Ces vins sont de plus en plus appréciés, non seulement en Italie mais jusque loin au-delà des frontières du pays.

Trebbiano di Soave

En 2008, une étude ADN démontre que ce cépage est identique au verdicchio bianco des Marches. Comme son nom l'indique, il est particulièrement courant en Lombardie et en Vénétie, dans l'appellation d'origine DOC Lugana.

La variété susceptible d'être considérée comme la première de classe de la famille trebbiano est le trebbiano di Soave, parfois aussi appelé le trebbiano di Lugana. Cette dernière appellation fait référence aux vins blancs délicatement parfumés qui sont vinifiés au moyen de ce raisin dans le DOC Lugana, à côté du célèbre Lac de Garde dans le nord de l'Italie.



DOC Bardolino

C'est une appellation qui porte le nom d'un village situé sur la rive est du lac de Garde.

Ces dernières années, elle a subi une véritable métamorphose tout comme d'ailleurs sa grande sœur, la DOCG Bardolino Superiore.

Dans les années 90, il s'agissait de petits vins simples, qui n'avaient pas beaucoup d'âme, aujourd'hui, ils sont au même niveau que les Valpolicella.

Ils atteignent un niveau de fruité élégant avec une bonne structure gustative.



DOC Valpolicella Ripasso

Dans cette appellation, on ajoute à des vins DOC Valpolicella du marc de raisins pressés de production de l'Amarone della Valpolicella.

Celles-ci contiennent encore des levures et une deuxième fermentation intervient spontanément.

Les Valpolicella se transforment complètement, deviennent plus profonds, plus concentrés, tout en restant secs.



IGT Rosso Véronese

Corvina

Ses grains sont enveloppés d'une pellicule relativement épaisse, ce qui les prédestinent à la technique de l'appassimento : le séchage des raisins après les vendanges, de façon à ce que l'eau s'en évapore et que leur teneur en anthocyanes (colorants naturels), substances gustatives et sucres soit proportionnellement plus élevée que dans d'autres cépages.

Le plus souvent, le Corvina est assemblé au Rondinella et au Molinara dans des Valpolicella. Même, si dans de tels assemblages, le corvina est considéré comme le meilleur des trois cépages, en Vénétie, les monocépages de corvina sont extrêmement rares.



DOC Valpolicella Ripasso

Dans cette appellation, on ajoute à des vins DOC Valpolicella du marc de raisins pressés de production de l'Amarone della Valpolicella.

Celles-ci contiennent encore des levures et une deuxième fermentation intervient spontanément.

Les Valpolicella se transforment complètement, deviennent plus profonds, plus concentrés, tout en restant secs.



DOCG Amarone della Valpolicella

Connu depuis l'Antiquité romaine, ce vin est produit dans la région de Marano di Valpolicella, dans la province de Vérone, en Vénétie, dans le nord-est de l'Italie.

Les raisins sont vendangés tardivement, puis on les fait sécher à l'air durant deux à trois mois (passerillage partiel) avant de les presser.



