

Italie



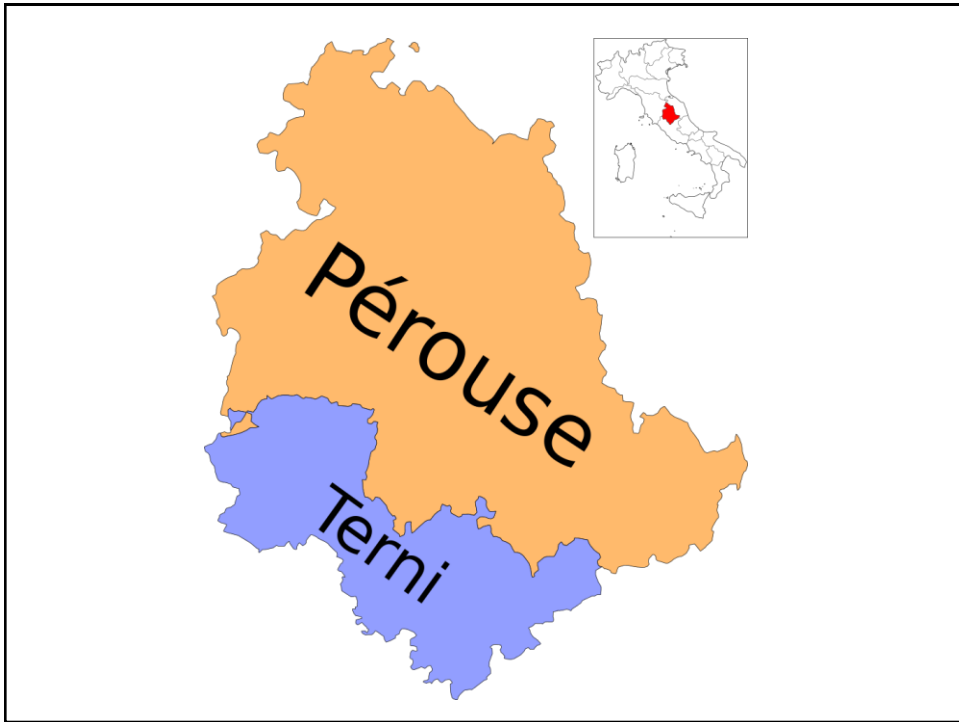
L'Ombrie



En bref

L'Ombrie est bordée au nord et à l'est par les Marches, à l'ouest et au nord-ouest par la Toscane et au sud par le Latium.

Elle est située sur la chaîne des Apennins et est traversée par le Tibre. Le relief est majoritairement montagneux.



Pérouse, ancienne ville étrusque



L'Ombrie viticole

Superficie

13 700 hectares
2 DOCG – 15 DOC – 6 IGT

DOCG

Torgiano – Sagrantino di Montefalco

Géographie

- Climat : continental tempéré, avec des influences du lac Trasimène qui sert de régulateur climatique pour les collines avoisinantes
- Sol : lave et schiste, calcaire, argile rouge et jaune
- Situation : sur les collines occidentales autour du lac de Trasimène et le long de la frontière avec le Latium

Vignoble en Ombrie



Principaux cépages

Blancs

Trebbiano – Grechetto – Procanico
Verdello – Malvasia...

Principaux cépages

Rouges

Sagrantino

Sangiovese – Canaiolo

Merlot – Cabernet sauvignon...

Les 6 IGT

Allerona – Bettona

Cannara – Narni – Spello

Umbria

Les 15 DOC

Assisi - Amelia

Colli Alto Tiberini – Torgiano

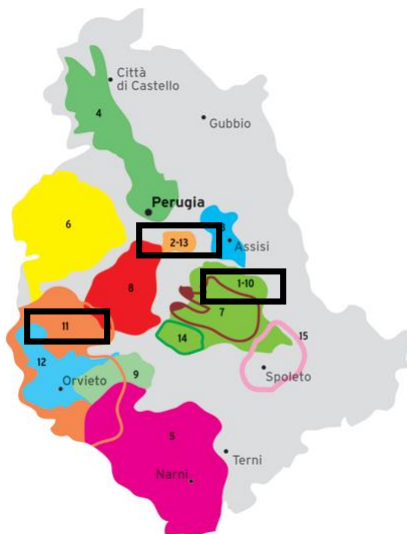
Colli del Trasimeno – Trasimeno

Colli Martani – Colli Perugini

Lago di Corbara – Montefalco Rosso

Orvieto – Orvieto Classico

Rosso Orvietano – Todi – Spoleto



DOCG

1. Montefalco Sagrantino
2. Torgiano Rosso Riserva

DOP

3. Assisi
4. Colli Alto Tiberini
5. Amelia
6. Colli del Trasimeno
6. Trasimeno
7. Colli Martani
8. Colli Perugini
9. Lago di Corbara
10. Montefalco
11. Orvieto
12. Orvietano Rosso
12. Rosso Orvietano
13. Torgiano
14. Todi
15. Spoleto

Palazzone

Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse.

Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles.

En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine.



DOC Orvieto

La DOC Orvieto créée en 1971 est la principale appellation d'Ombrie.

Elle comporte deux sous-catégories :
la zone traditionnelle originale (Orvieto Classico)
plus le reste d'Orvieto dont les vignobles sont
beaucoup plus récents.

On estime généralement que les vins de la première
catégorie sont les meilleurs d'un point
de vue qualitatif.

Les assemblages sont identiques pour les deux sous-
catégories : trebbiano toscano (procanico) et
grechetto doivent représenter au minimum
60 % du vin et peuvent être complétés
avec d'autres cépages au choix.



Arnaldo Caprai

En 1971, Arnaldo Caprai, un homme d'affaires dans le secteur du textile, fait l'acquisition du domaine Val Di Maggio, en bordure de la localité de Montefalco.

Il se lance dans la viticulture avec 5 ha de vignobles, mais est subjugué par les énormes potentialités du cépage local, le sagrantino, et agrandit son domaine.

Actuellement, 90 ha de vignobles sont en production.



DOC Colli Martini

La DOC Colli Martani est une appellation d'Ombrie dont le territoire chevauche quasi complètement celui de l'appellation Montefalco.

Le succès de l'appellation réside dans une plus grande liberté sur le plan des cépages par rapport à la DOC Montefalco.

Grechetto

C'est un cépage blanc de la variété *Vitis vinifera* cultivé en Italie méridionale et particulièrement en Ombrie, il regroupe en effet différents cépages aux caractéristiques ampélographiques très différentes mais auxquels on prête tous une origine grecque.



IGT Umbria



DOC Montefalco

C'est une appellation d'Ombrie pour des vins blancs et des vins rouges.

Autrefois, seuls les vins rouges étaient autorisés dans l'appellation, mais en 1990 les règles de production ont été modifiées, et les vins blancs y ont aussi été introduits.

Les rouges sont obligatoirement articulés autour du sangiovese (60-70 %) et du sagrantino (10-15 %), le reste de l'assemblage étant au choix du viticulteur.



DOCG Sagrantino di Montefalco

Le Sagrantino di Montefalco DOCG produit phare de la production, implique l'utilisation de 100 % de raisin sagrantino avec un minimum de 30 mois de vieillissement dont au moins 12 dans des fûts en bois.

Sagrantino

Le Sagrantino a la peau épaisse, la grappe menue et le grain petit, mais sa réelle grandeur se manifeste dans tous les autres aspects de sa personnalité : dans sa couleur, ses tannins, son acidité, les extraits et les sucres !

Ces derniers surtout sont très présents, tant et si bien que ses grains séchés sont utilisés pour produire un vin rouge presque moelleux.

Aucune autre variété ne lui ressemble et des tests d'ADN ont définitivement mis un terme à des théories fumeuses sur des filiations avec le Sangiovese et le Montepulciano.

