

# La Toscane



## En Bref

La **Toscane** est une région située au centre-ouest du pays et dont la capitale est Florence.  
La Région toscane est divisée en 10 provinces :  
Arezzo, Florence, Grosseto, Livourne, Lucques, Massa et Carrare, Pise, Pistoia, Prato, Sienne.



## **Géographie**

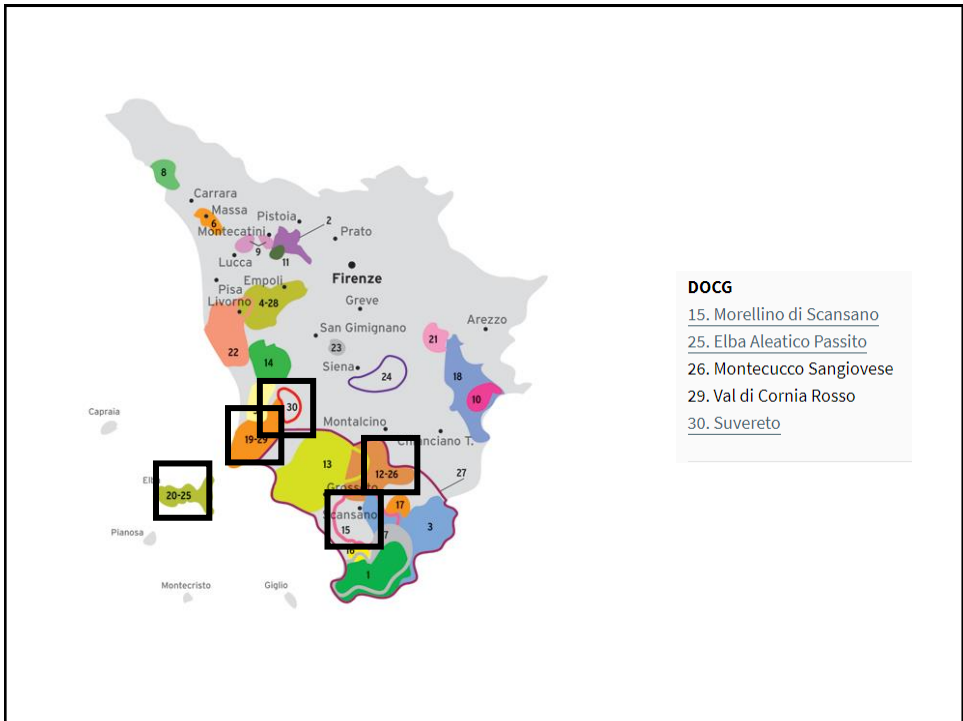
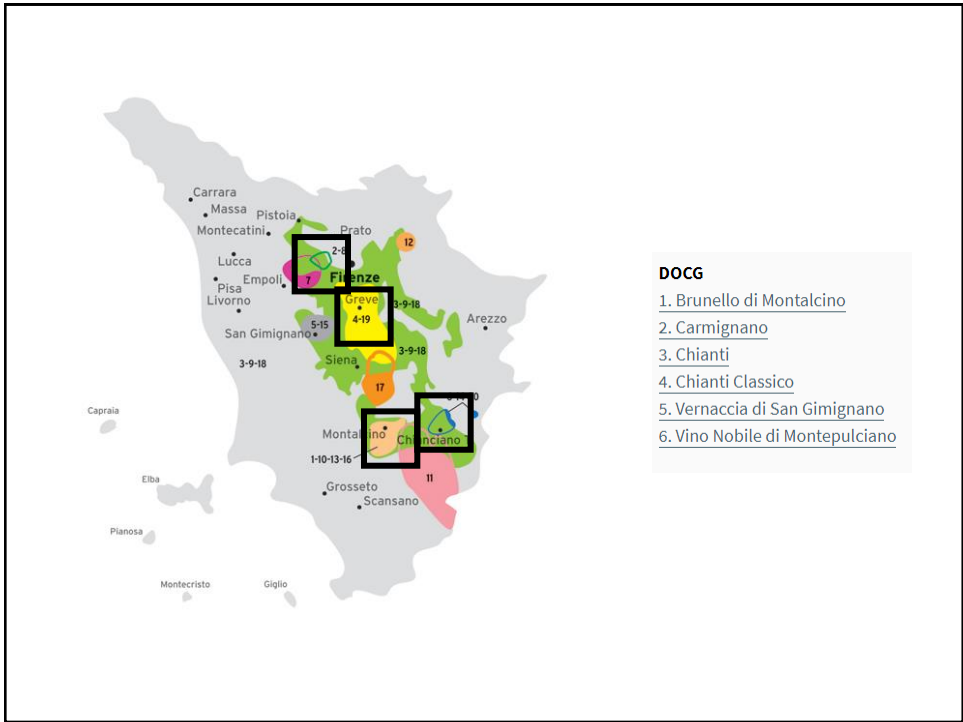
- Climat : selon la situation, maritime doux, méditerranéen chaud ou continental sec,
- Sol : argile et schiste,
- Situation : dans toutes les directions, entre 100 et 500 m d'altitude.

## **La Toscane Viticole**

### **Superficie**

**61 990 hectares**

**11 DOCG**



# Principaux cépages

## Rouges

*Sangiovese – Canaiolo*  
*Cabernet Sauvignon – Merlot*  
*Cabernet franc...*

## LES 11 DOCG



## **Les DOCG historiques**

**Chianti – Chianti Classico**  
**Carmignano – Brunello di Montalcino**  
**Vino Nobile di Montepulciano**  
**Morellino di Scansano**

**Vernaccia di San Gimignano**

## **1 DOCG blanc**

### **Vernaccia di San Gimignano**

### **Vernaccia di San Gimignano**

La DOCG Vernaccia di San Gimignano est la toute première DOC d'Italie, érigée en 1966.

En 1993, elle passe au statut de DOCG qu'elle a conservé jusqu'à aujourd'hui.

La petite ville de San Gimignano est le territoire de prédilection du vernaccia, le seul cépage autorisé de l'appellation.

Détail qui prête à confusion, le territoire de cette appellation chevauche celui du Chianti, les producteurs du Vernaccia di San Gimignano peuvent donc également produire du Chianti.

## Vignoble de San Gimignano



## Les 4 nouvelles DOCG

**Montecucco Sangiovese**

**Elba Aleatico Passito**

**Val di Cornia Rosso**

**Suvereto**





## Sangiovese

Le Sangiovese, vraisemblablement originaire de Toscane, est le cépage le plus répandu en Italie : cultivé sur plus de 100 000 hectares, il représente à lui seul environ un dixième de la production totale du pays.

S'il prédomine incontestablement dans les vignobles de Toscane et de Romagne, il est également très présent dans les Marches et en Ombrie.

Giacomo Tachis disait, le Sangiovese est " un génie au caractère étrange et difficile ".

Sa maturation est extrêmement sensible aux variations géologiques et aux conditions météorologiques - bien plus que celle des cépages " internationaux ".

Selon lui, les altérations qui pourraient résulter de ces facteurs n'affecteraient pas tant la concentration en sucre que les extraits de complexes phénols - contenus dans la pellicule du grain de raisin - dont la qualité et la concentration varient d'année en année.



## **DOCG Chianti**

Créée en 1984 à partir de la DOC Chianti de 1967. À l'origine, les cépages autorisés pour cette appellation sont le sangiovese (50-80 %). En 2014, le Chianti doit contenir 70 à 100 % de sangiovese éventuellement complétés par des cépages locaux, les cépages blancs ne pouvant dépasser 10 % de l'assemblage. Par contre, le cabernet sauvignon et le cabernet franc ne peuvent représenter, ensemble, plus de 15 % de l'assemblage.

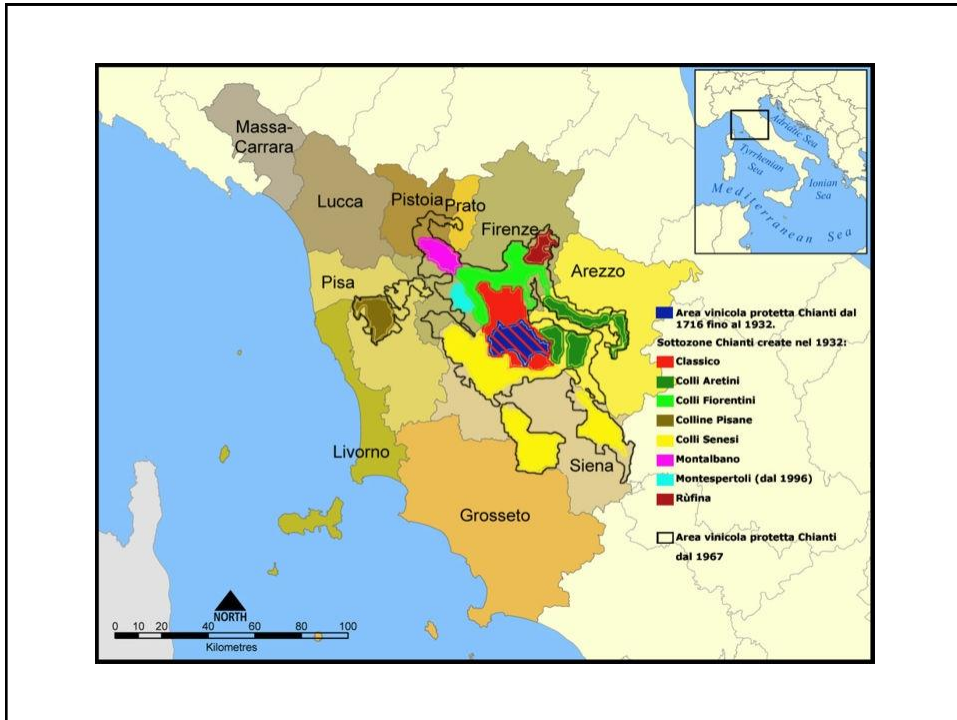
## **Les divers Chianti**

**Colli Aretini – Colli Fiorentini**

**Colline Pisane – Colli Senesi**

**Montalbano – Montespertoli**

**Rùfina**



## DOCG Chianti Classico

La DOCG Chianti Classico est une appellation de Toscane, dérivée de la DOC Chianti, qui s'en est complètement détachée en 1996.

En 1967, à la création de la DOC Chianti, le Chianti Classico qui s'appelait alors simplement 'Classico', faisait partie de l'appellation et le nom ne pouvait être utilisé que pour les vins produits dans la zone très précisément délimitée en 1932.



## **DOC Bolgheri**

Des investisseurs étrangers ont très vite voulu produire des vins rouges de qualité dans la région de Bolgheri, en ignorant les règles de production de l'appellation.

C'est ainsi que la région s'est fait connaître et apprécier. Tous ces vins ne se conformaient pas aux règles de la DOC mais se hissaient parmi les meilleurs de Toscane sous le nom de 'Super-toscans'.

Une situation qui s'est très vite avérée impossible à gérer et qui a poussé la DOC Bolgheri à adapter ses règles de production à partir de 1994.

## **DOCG Brunello di Montalcino**

La DOCG Brunello di Montalcino est une appellation de l'extrême sud de la région du Chianti en Toscane, localisée autour de la petite ville de Montalcino et son impressionnante forteresse datant de 1361.

Le Brunello di Montalcino est une appellation très ancienne, créée sous le statut de DOC en 1966 et promue au statut de DOCG en 1980. Bien sûr, on produisait déjà du Brunello avant cette date mais à très petite échelle.

