



LES VOLCANIQUES
PARTIE 4
ITALIE DU NORD ET DU
CENTRE

VULCANI: TIPOLOGIE



HAWAIANA

Caratterizzata da colate di lava basaltica molto fluida. Le esplosioni sono limitate creando zampilli di lava incandescente. Possono formarsi dei plateaux basaltici quando la lava esce dalle fessure laterali. La forma del vulcano è piuttosto appiattita proprio per effetto dell'estremo flusso della lava che scivola anche con pendenze limitate. A parte la tipologia ancora attiva nelle Hawaii e in Islanda sono da ricordare a questa tipologia i vulcani dell'area del Soave e della Lessinia, comunque inattivi da circa 40 milioni di anni.



STROMBOLIANA

La lava in questo caso è ricca di gas e piuttosto viscosa tanto da formare dei laggi nel cratere originando esplosioni più importanti. Qui si osservano effusioni di lava con emissioni pirotecniche. Generalmente questi vulcani hanno pendenze più accentuate (Esempio: Stromboli).



VULCANIANA

Questi vulcani emettono lava molto viscosa e povera di gas tanto da generare delle forti esplosioni con emissioni di gas e cenere. La forma è quella tipica dei coni di cenere generati dai più strati di emissioni pirotecniche (Esempio: Etna).



PELEANA

Formazione tipica del Monte Pelée nella Martinica. La lava è così viscosa da solidificare già dentro al cratere. Si creano delle calature che originano esplosioni molto violente con emissione di nubi ardenti che scendono lungo le pareti del vulcano.



PLINIANA

Qui le eruzioni sono altamente esplosive in genere dopo lunghi periodi di quiete. Infatti il cratere è in genere colmato da lava solida. L'esplosione è caratterizzata da alti coni vulcanici con nubi ardenti al ricadere. Ciò genera dei coni vulcanici e calore derivanti dal crollo dell'intero edificio vulcanico (Esempio: Vesuvio).



LEGENDA

- VULCANO ATTIVO
- VULCANO INATTIVO (formazione di lago d'origine vulcanica)
- VULCANO INATTIVO
- ROCCE PLUTONICHE
- VENEZIA** CAPOLUOGO DI REGIONE
- ETNA** VULCANO
- MARE** MARE
- LAGO D'AVERNO** LAGO DI ORIGINE VULCANICA
- SOAVE** ZONA DI ORIGINE VULCANICA
- VITIGNI COLTIVATI
- ETARI VITATI
- TIPOLOGIA VINI

Progetto: Aldo Lorenzoni
 Contorni: Luciani, Giovanni Porcchia
 Realizzazione mappa: Elica Sestini
 Elaborazione mappa: F. S. Judo
 Testi di una carta realizzata in occasione dell'Edizione 2013 di Volcano.
 elaborata su informazioni pervenute al Consorzio Soave. Qualunque voglia implementare, correggere o suggerire aggiornamenti è pregato di contattare il Consorzio Tutela Vini Soave consorzio@isoave.com



EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE 2016 (LATIUM)

TRAPPOLINI - www.trappolini.com

Via del Rivellino, 65

01024 Castiglione in Teverina (VT)

Cépage(s) : Trebbiano, malvasia, roschetto

Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Montefiascone

Vinification : En cuve inox

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 4 mois

Divers / Prix : 8,50 EUR





EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE LE POGGERE 2017 (LATIUM)

FALESCO - www.falesco.it

Loc. San Pietro

05020 Montecchio TR

Cépage(s) : Trebbiano 50%, malvasia 30%, roscetto 20%

Rendement 95 qt/ha—Age des vignes 18 ans

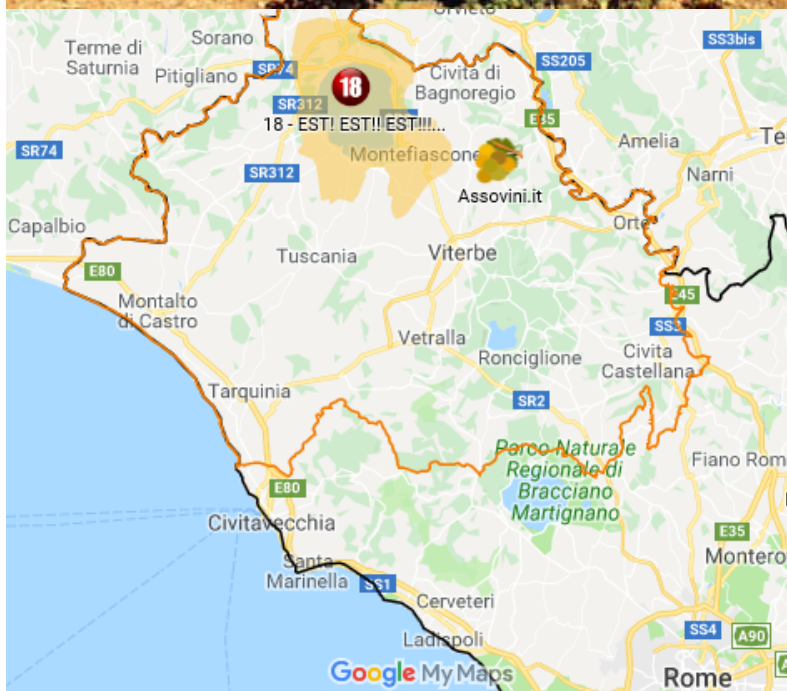
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Montefiascone. Alt 300 m

Vinification : En cuve inox à 18 ° après décantation de 48 h. Pas de malos
Levures indigènes et de sélection.

Elevage : Directement en bouteilles après stabilisation du vin.

Divers / Prix : 8,50 EUR





ORVIETO SUPERIORE CAMPO DEL GUARDIANO 2014 (OMBRIE)

Azienda Agricola PALAZZONE - www.palazzone.com

Località Rocca Ripesena, 68

05018 Rocca Ripesena TR

Cépage(s) : Procanico 50%, Grechetto 30%, verdello, drupeggio et malvasia
20%. Rendement 80 qt/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Campo del Guardiano. Exposition E/NE. Alt. 260 m

Vinification : Fermentation en cuve inox à 20° pendant 20 jours.

Elevage : 18 mois en bouteilles dans une grotte de tuf.

Divers / Prix : 17,90 EUR





BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE ISOLINA 2017 (TOSCANE)

SASSOTONDO—Az. Agr. Biologica Carla Benini - www.sassotondo.it

c.s. Pian di Conati 52, Sovana

58010 Sorano (GR)

Cépage(s) : Trebbiano 70%, sauvignon 20%, greco 10% - Vignes plantées en 1995.

Mode de culture : Bio

Terroir : Tuf (Parcelle Isolina)

Vinification : Cépages vinifiés séparément. Macération à froid de quelques heures. FA à basse température (levures indigènes) en cuves inox.

Elevage : 2 mois sur lies en cuve puis assemblage

Divers / Prix : 15,25 EUR





FRASCATI SUPERIORE RISERVA LUNA MATER 2015 (LATIUM)

FONTANA CANDIDA - www.fontanacandida.it

Via Fontana Candida, 11

00040 Monteporzio Catone (RM)

Cépage(s) : Malvasia di Candia 50%, Malvasia del Lazio 30%, Greco 10%,
Bombino 10%

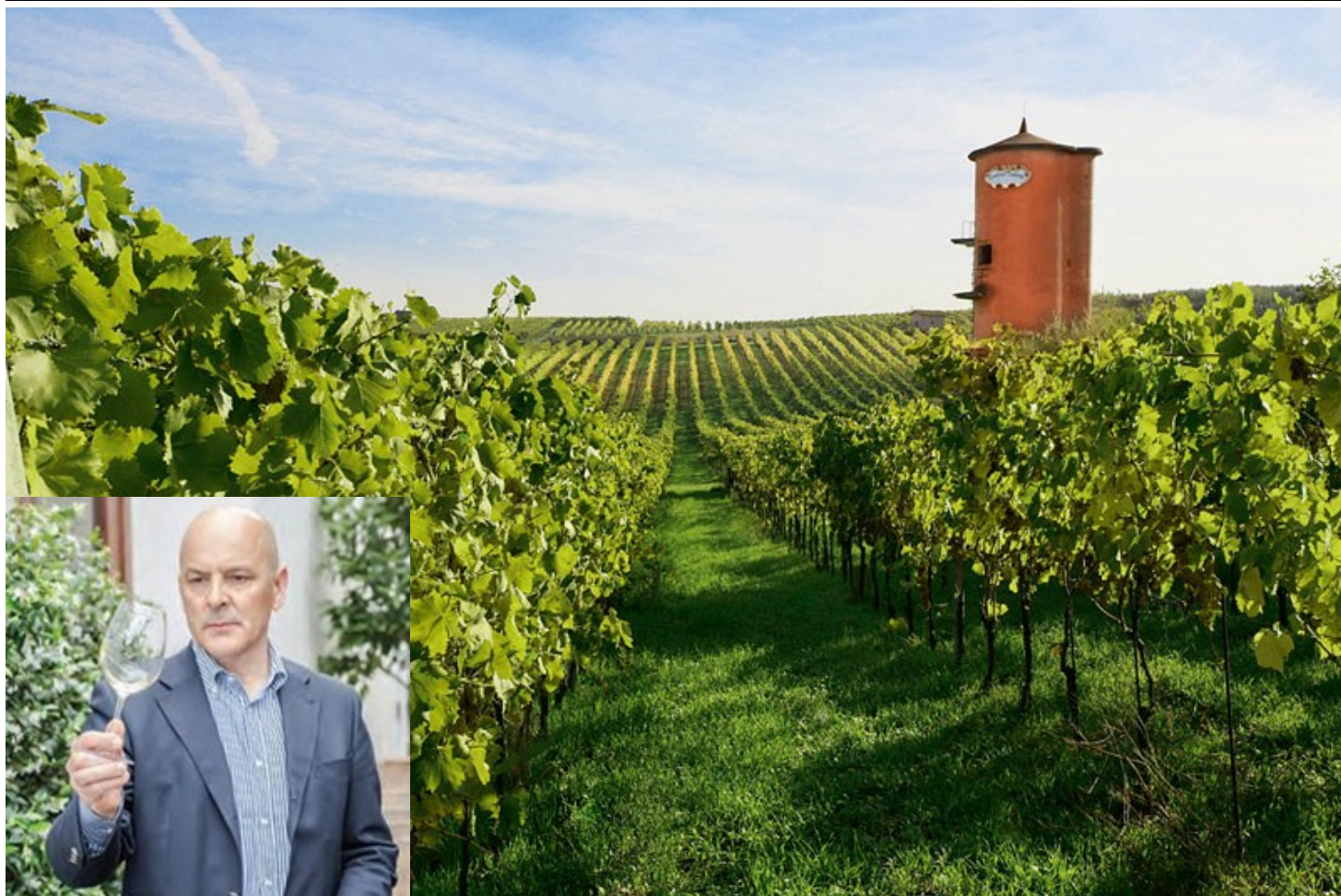
Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Monteporzio Catone

Vinification : Macération pelliculaire pour une partie (égrappée), FA directe
après pressurage pour l'autre puis assemblage. Enfin ajout de
quelques grains récoltés quelques jours plus tard.

Elevage : En bouteilles pendant 1 an en cave de tuf.

Divers / Prix : 13,90 EUR





CAPOLEMOLE BIANCO 2016 (LATIUM)

Marco CARPINETI Azienda Agricola Biologica - www.marcoarpinetti.it
S.P.Velletri-Anzio Km14,300
04010 Cori (LT)

Cépage(s) : Bellone 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Pied du Monte Lepini (Loc. Capolemole) - Alt.400 m

Vinification : En cuve inox

Elevage : En cuve inox

Divers / Prix : 13,50 EUR





SOAVE CLASSICO STAFORTE 2016 (VÉNÉTIE)

Az. agr. di Graziano PRA - www.vinipra.it

Via della Fontana, 31 -

Monteforte d'Alpone 37032 - VR

Cépage(s) : Garganega 100% - Vignes entre 30 et 40 ans

Mode de culture : Bio non certifié

Terroir : Monforte d'Alpone—Exposition sud entre 150 et 200 m alt.

Sélection de raisins sur Monte Grande et Monte Bisson

Vinification : FA en cuve inox à basse température (16/18°)

Elevage : 6 mois en cuve inox

Divers / Prix : 13,90 EUR





COLLI EUGANEI AGNO CASTO 2016 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola VIGNALTA - www.vignalta.it

Via Scalette, 23

35032 Arquà Petrarca PD

Cépage(s) : Incrocio manzoni—Rendement 55 qt/ha

Age des vignes 22 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Faedo (Cinto Euganeo)

Altitude 180 m

Vinification : En cuves inox à 18°. Levures sélectionnées.

Elevage : 10 mois en cuves inox puis 6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 16,90 EUR





SOAVE CLASSICO LA FROSCA 2015 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola GINI Sandro e Claudio - www.ginivini.com

Via Matteotti, 42

37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Cépage(s) : Garganega 100% (planté en 1925) - 6 Ha
Rendement 50 hl / ha (1,25 litre / pied)

Mode de culture : Biologique

Terroir : Cru La Frosca (Monteforte d'Alpone)

Exposition SE—Alt. 180 m

Vinification : Partie en cuve inox et partie en cuve bois (pas de malo)

Elevage : 8 mois partie en barriques et partie en foudres

Divers / Prix : 16,90 EUR





SOAVE CLASSICO CALVARINO 2016 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola PIEROPAN - www.pieropan.it

Via Giulio Camuzzoni, 3

37038 Soave VR

Cépage(s) : Garganega 70% et trebbiano 30%

Age des vignes entre 30 et 60 ans. Rendement 60 hl/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Vigneto Calvarino

Vinification : Récolte en 2 passages. Fermentation en cuve ciment à 16-18°.

Elevage : En cuves ciment pendant 1 an

Divers / Prix : 23,00 EUR





SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA 2015 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola GINI Sandro e Claudio - www.ginivini.com

Via Matteotti, 42

37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Cépage(s) : Garganega 100% (planté en 1915) - 5 ha
Un tiers de plants non greffés—sous-sol calcaire

Mode de culture : Biologique

Terroir : Cru Salvarenza (Monteforte d'Alpone)

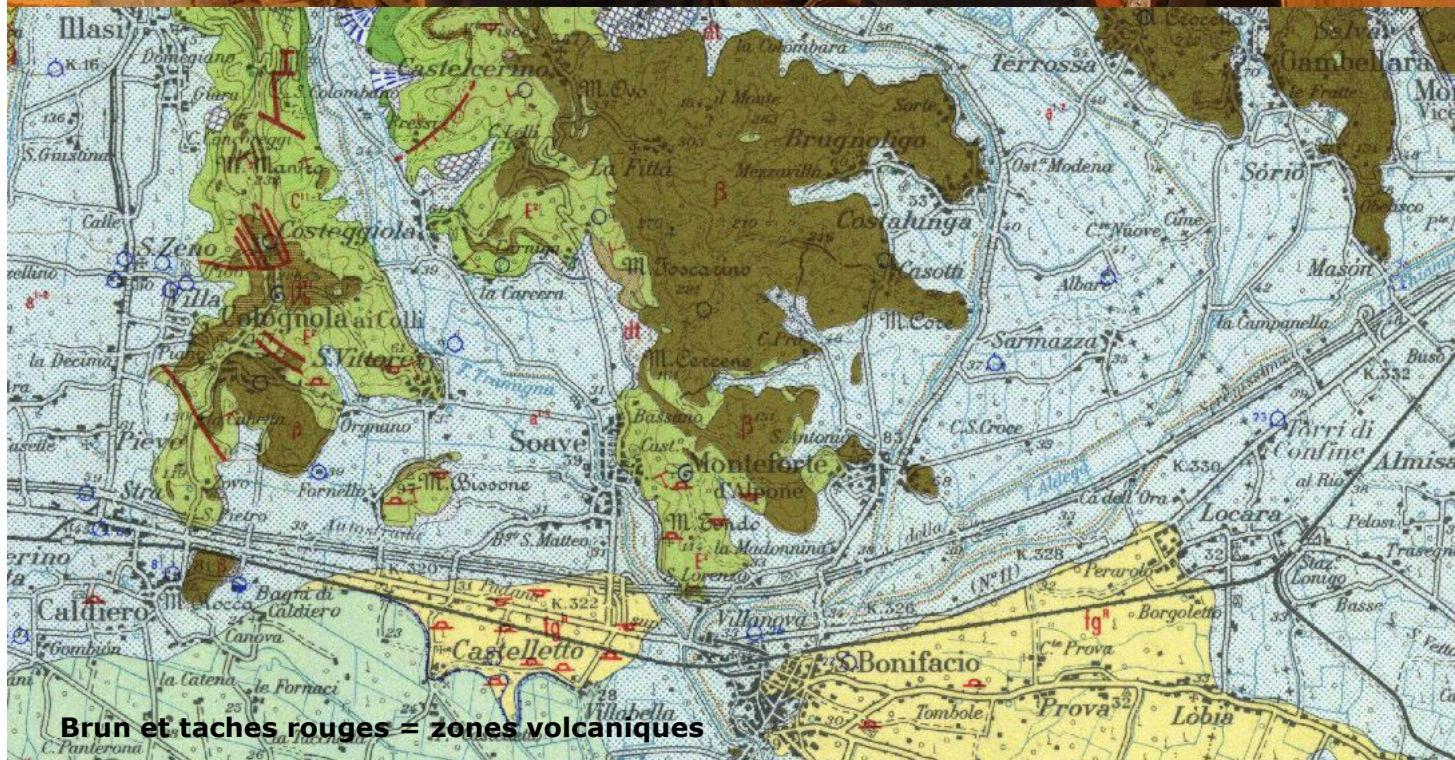
Exposition SE—Alt. 150 m

Vinification : En cuve bois

Élevage : 12 mois partie en barriques et partie en foudres puis 6 mois en

Divers / Prix : bouteilles

20,90 EUR



Brun et taches rouges = zones volcaniques



VULCAIA FUMÉ SAUVIGNON DEL VENETO 2016 (VÉNÉTIE)

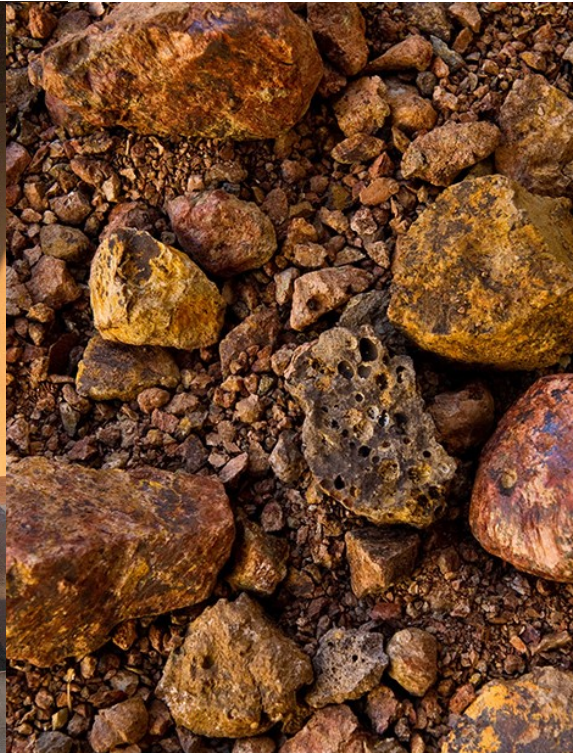
Az. Agricola INAMA - www.inama.wine

Località Biacche, 50

37047 San Bonifacio VR

Cépage(s) : Sauvignon blanc. Rendement 70 hl / ha. Vignes de 20 ans
Mode de culture : Biologique
Terroir : Zone du Soave Classico (Monte Foscarino et Monteforte d'Alpone). Exposition S/SW. Alt 150 m
Vinification : Macération pelliculaire de 3 h puis décantation de 12 h avant Fermentation en barriques (chauffe forte) dont 30 % neuves.
Elevage : 7 mois en barriques avec bâtonnage puis 6 mois en cuves inox

Divers / Prix : 25,00 EUR





BREGANZE CORNOROTTO 2015 (VÉNÉTIE)

MACULAN Vignaiuoli - www.maculan.net

Via Castelletto, 3

36042 Breganze VI

Cépage(s) : Marzemino 100% - Vignes plantées en 2005.

Mode de culture : Conventionnel

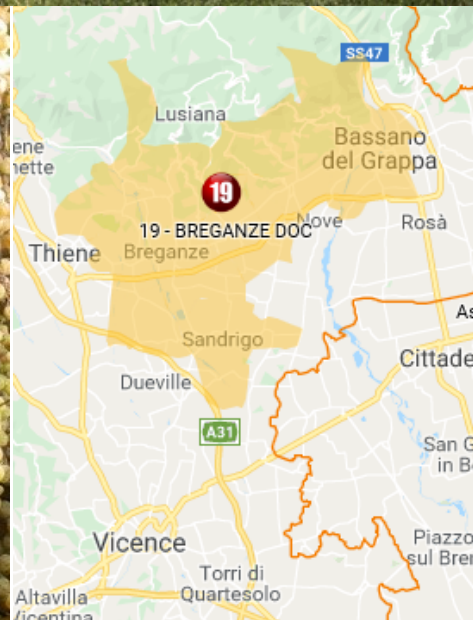
Terroir : Val Zacona (commune Fara Vicentino)

Exposition SE. Alt. 250 m

Vinification : En cuve inox

Elevage : Cuve inox pendant 6 mois

Divers / Prix : 11,50 EUR





CESANESE DEL PIGLIO TORRE DEL PIANO 2015 (LATIUM)

CASALE DELLA IORIA - www.casaledellaioria.com

km 4,200, Strada Provinciale 118

03012 Anagni FR

Cépage(s) : Cesanese di affile 100% - Rendement 60 qt/ha
Age des vignes 30 ans

Mode de culture : Biodynamie

Terroir : Acuto (Ciociaria) - alt. 335 m (Pied des Monti Ernici)

Vinification : FA et FML en cuve inox (macération de 10 jours)
puis assemblage.

Elevage : En petits foudres

Divers / Prix : 22,50 EUR





COLLI BERICI COLPIZZARDA 2015 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola DAL MASO - www.dalmasovini.com

Contrada Selva, 62

36054 Selva VI

Cépage(s) : Tai rosso 100% - Rendement 70 qt/ha
Mode de culture : Lutte raisonnée. Vendanges manuelles.
Terroir : Coteaux sur Lonigo. Exposition Sud. Alt 150 m
Argiles rouges et calcaire sur socle volcanique
Vinification : En cuve ouverte de 50 hl pendant 10 jours puis poursuite de la
fermentation 5 jours supplémentaires après pressurage.
Elevage : En barriques pendant 14 mois puis en bouteilles pendant 6 mois

Divers / Prix : 19,90 EUR





ERCOLE 2014 (LATIUM)

Cooperativa Agricola CINCINNATO - www.cincinnati.it
Via Cori - Cisterna, Km 2
04010 Cori (LT)

Cépage(s) : Nero buono di Cori 100%
Rendement 70 qt/ha

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Terroir : Plaine aux alentours de Cori
Argiles rouges d'origine volcanique

Vinification : En cuve inox

Elevage : En foudres

Divers / Prix : 15,00 EUR





BOCA VIGNA CRISTIANA 2010 (PIEMONTE)

Podere AI VALLONI - www.podereaivalloni.it

via della Traversagna 1

28010 Boca (NO)

Cépage(s) : Nebbiolo 65%, vespolina 30%, uva rara 15%

Mode de culture : Biologique. Rendement : 40 qt / ha (< 30 hl/ ha)

Terroir : Région Traversagna (commune de Boca et Prato Sesia).
Alt. 500 m

Vinification : En cuve inox (macération de 7/9 jours)

Elevage : En foudre pendant 3 ans

Divers / Prix : 29,90 EUR





BRAMATERRA I PORFIDI 2010 (PIEMONTE)

TENUTE SELLA - www.tenutesella.it

Via IV Novembre 130

Lessona 13853 Biella

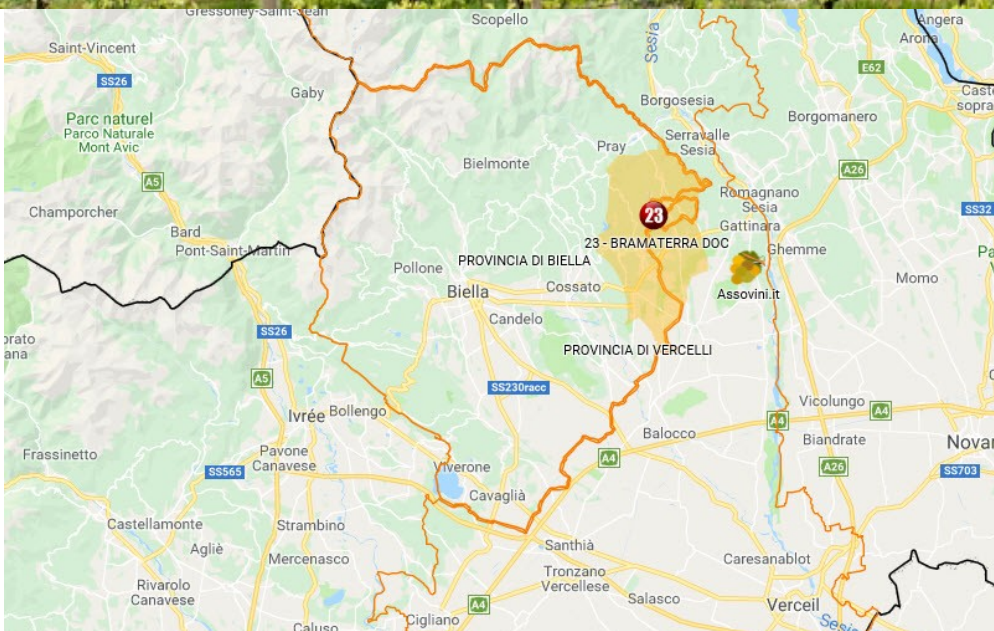
Cépage(s) : Nebbiolo 70%, croatina 20%, vespolina 10% (vignes de 80 ans)
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Commune de Villa des Bosco
Alt. 350 m

Vinification : Egrappage. Macération de 1 mois sauf pour la croatina (20 jours) avec remontages et délestages.

Elevage : 2 ans en foudres de 25 hl puis 12 mois en barriques (Allier)

Divers / Prix : 29,90 EUR





COLLI EUGANEI VILLA CAPODILISTA 2010 (VÉNÉTIE)

LA MONTECCHIA Az. Agricola Conte Emo Capodilista - www.lamontecchia.it

Via Montecchia 16

35030 Selvazzano Dentro (PD)

Cépage(s) : Merlot 60%, carmenère et cabernet sauvignon 33%, raboso 7%
Rendement 60 qt/ha

Mode de culture : Bio non certifié

Terroir : Colle della Montecchia

Vinification : En cuves inox. Macération lde 20 jours

Elevage : 18 mois en barriques puis 6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 22,50 EUR





MONTIANO 2015 (LATIUM)

FALESCO - www.falesco.it

Loc. San Pietro

05020 Montecchio TR

Cépage(s) : Merlot 100 % - Rendement 45 qt/ ha—Vignes de 15 ans
Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Montefiascone, Castiglione in Teverina
Alt. 300 m

Vinification : FA en cuve inox avec pigeages et saignée de 20%.
Macération de 15 jours. FML en barriques

Elevage : 12 mois en barriques neuves (Allier et Tronçais)

Divers / Prix : 32,00 EUR





COLLI EUGANEI GEMOLA 2011 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola VIGNALTA - www.vignalta.it

Via Scalette, 23

35032 Arquà Petrarca PD

Cépage(s) : Merlot 70%, cabernet franc 30% - rendement 50 qt/ha

Age des vignes 22 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Monte Gemola. Exposition SSE. Alt. 150 m

Vinification : FA en cuve inox. Macération de 20 jours à 27/28°

Elevage : 3 ans en pièces de 500 litres (chêne français) puis 1 an en bouteilles.

Divers / Prix : 34,90 EUR

