

SANGIOVESE

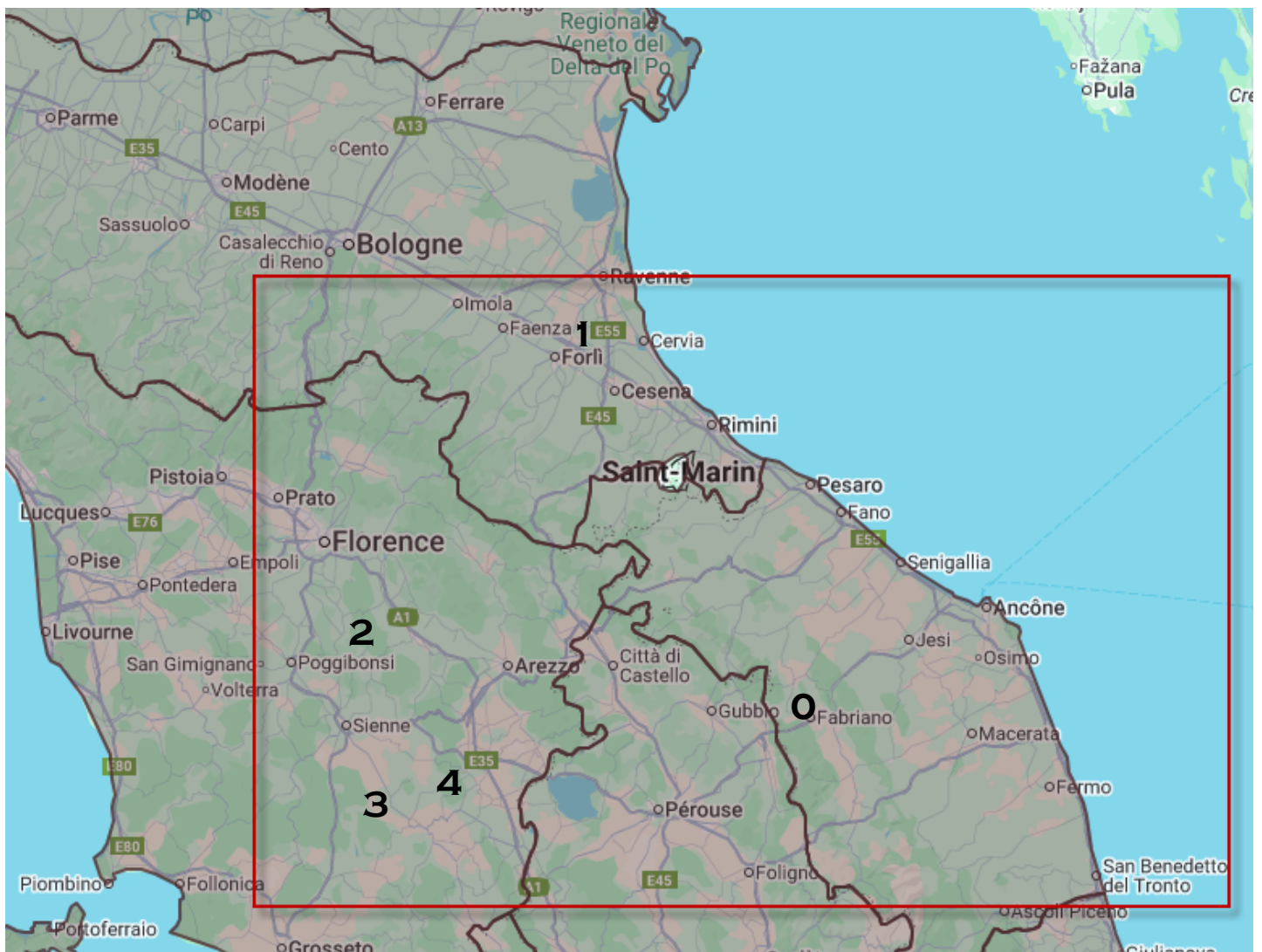


LE CÉPAGE



LOCALISATION DES VINS DÉGUSTÉS

0 : Marches 1 : Romagne 2: Chianti 3 : Montalcino 4 : Montepulciano





SANGIOVESE TERRA DEGLI OSCI IGT 2019 (MOLISE)

Alessio Di Majo

Cantina Di Majo Norante—www.dimajonorante.it

via Vino Ramitello 4 I-86042 Campomarino

Cépage(s) : Sangiovese 100%. Vignes de 20 ans. Rendement 90 hl/ha
Mode de culture : Organique (bio non revendiqué)

Terroir : Argilo-calcaire. Altitude 50/100 m.
Zone de production Martarosa et Ramitello.

Vinification : En cuve inox.

Macérations de 1 mois

Elevage : En cuve inox et petite partie en vieux foudres pendant 6 mois.

Repos en bouteilles de 3 mois

Divers / Prix : 8,75 (caviste)





SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. RIS. TORRE DEL CEPARANO 2017

Cristina et Vincenzo Geminiani

Fattoria Zerbina—www.zerbina.com

Via Vicchio, 11 48018 Faenza - Ravenna

Cépage(s) : Sangiovese 93%, merlot 5% et ancellotta 2%.

Mode de culture : Traditionnelle. Vignes de 25 ans en moyenne.

Terroir : Argilo-calcaire. Altitude 75/160 m. Exposition variées.

Plusieurs parcelles sur la colline Marzeno : Ginestre, Anfiteatro, Querce Francesca, Capanno, Pozzo, Montignano.

Vinification : En cuve inox. Macérations de 2 semaines

Elevage : En barriques et foudres pendant 12 mois. Principalement bois français et un peu d'américain. Repos en bouteilles de 6 mois

Divers / Prix : 14,50 (caviste)





SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE FERMAVENTO 2019

Giovanna Madonia, Miranda Poppi

Villa Madonia – www.giovannamadonia.it

Via De' Cappuccini 130 47032 Bertinoro (FC)

Cépage(s) : Sangiovese 100%.

Mode de culture : Bio. Vignes de 25 ans en moyenne. Rendement 36 hl/ha

Terroir : Calcaire (spungone), argiles rouges et bleues. Altitude 250/350 m. Exposition SO.

Colline du Montemaggio, à Bertinoro

Vinification : En cuve inox. 15% de vendange entière.

Elevage : 60% en cuve inox et 40 % en tonneaux (pas de bois neuf) pendant 12 mois. Repos en bouteilles de 6 mois

Divers / Prix : 14,50 (caviste)





SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA PANDOLFO 2018

Paola Piscopo, Marco Cirese

Az. Agr. Pandolfa—www.pandolfa.it

Via Pandolfa, 35 47016 Fiumana di Predappio – FC

Cépage(s) : Sangiovese 100%.

Mode de culture : Bio. Vignes de 20 ans. Rendement 35 hl/ha.

Terroir : Argilo-calcaire brun. Altitude 150/250 m. Exposition SO et SE.
Commune de Predappio.

Vinification : En cuve inox. Macérations de 3 semaines

Élevage : En foudres de Slavonie de 50 hl pendant 18 mois. Repos en
bouteilles de 9 mois

Divers / Prix : 16,50 (caviste)





VILLA CASTIGLIONI ROSSO MARCHE IGT 2019 (MARCHES)

Giuseppe Bisci (+2023), Mauro et Tito Bisci

Cantina Bisci—www.bisci.it

Via Fogliano 120, 62024 Matelica (MC)

Cépage(s) : Sangiovese 100%. Vignes de 15 ans. Rendement 60 hl/ha
Mode de culture : Bio.

Terroir : Argilo-calcaire. Altitude 320/370 m. Exposition sud.
Zone de production Matelica.

Vinification : En cuve inox.

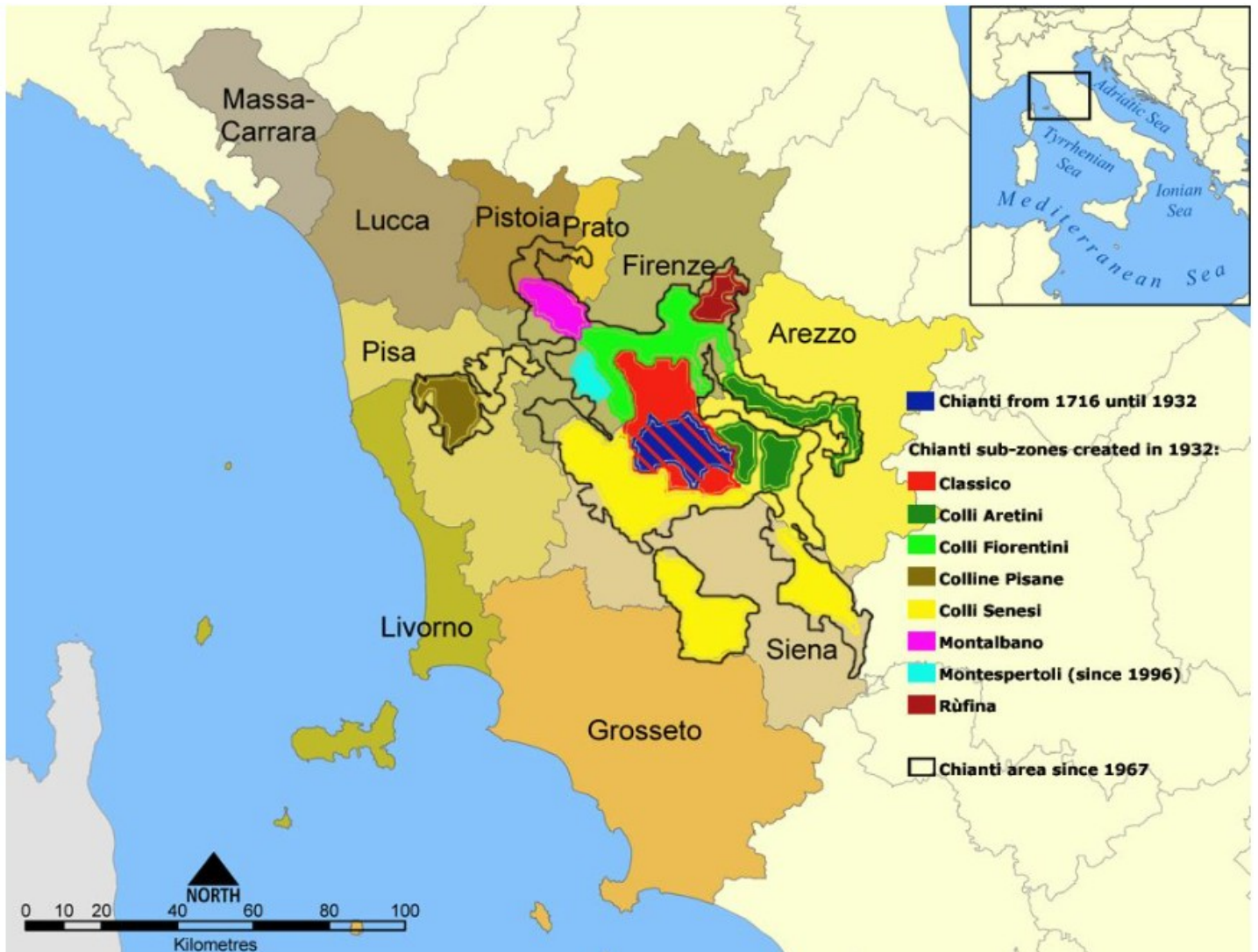
Elevage : D'abord en cuve inox puis en cuve béton pendant 12 mois.
Repos en bouteilles de 3 mois

Divers / Prix : 16,80 (caviste)



VIGNOBLES TOSCANS

CHIANTI



MONTEPULCIANO (VINO NOBILE)

Voir pages 18 et 19



MONTALCINO (BRUNELLO ET ROSSO DI MONTALCINO)

Voir pages 20 ssq

Le sangiovese est présent dans toute la Toscane mais seules les provinces de Florence et Siènnè proposent des vins élaborés en toute grosse majorité (80% dans les assemblages) avec ce cépage.

Il y a des exceptions « générales » comme le Morellino di Scansano et le Montecucco dans la province de Grosseto ou plus « particulières » selon le bon vouloir des producteurs.



POGGERINO CHIANTI CLASSICO DOCG 2021 (TOSCANE)

Piero Lanza

Fattoria Poggerino—www.poggerino-chianti-italy.com

Loc. Poggerino 53017 Radda in Chianti (SI)

Cépage(s) : 100% Sangiovese. Vignes de 25 ans.

Mode de culture : Organique (bio non déclaré)

Terroir : Argilo-schisteux (galestro). Altitude 400/500 m. Exposition S et SO. Commune de Radda.

Vinification : En cuve ciment pendant 35 jours.

Elevage : En foudres de 20/25 hl (bois de Slavonie) et tonneaux de 4/5 hl (bois français) pendant 12 mois.

Repos de 8 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 20,00 (caviste)





FATTORIA LORNANO CHIANTI CLASSICO 2019

Nicolo Pozzoli

Fattoria Lornano—www.lornano.it

Strada di Lornano, n. 12 - 53035 Monteriggioni (SI)

Cépage(s) : Sangiovese 100%.

Mode de culture : Conventionnel

Terroir : Argilo-calcaire compact et débris alluvionnaires. Altitude 300m.
Exposition S et SO

Vinification : En cuve inox. Macérations de 15/18 jours à 26°

Elevage : En bois français (50% barrique, 50% foudres) pendant 12
mois. Repos en bouteilles de 6 mois

Divers / Prix : 13.90 (caviste)





DIEVOLE CHIANTI CLASSICO PETRIGNANO DOCG 2019 (TOSCANE)

Alejandro Bulgheroni

Soc. Agr. Dievole S.p.A. - www.dievole.it

Località Dievole 6, 53019 Vagliagli (SI)

Cépage(s) : 100% Sangiovese. Vignes de 7 ans.

Mode de culture : Organique (bio déclaré)

Terroir : Calcaires compacts (alberese). Altitude 370 m. Exposition est.
Parcellaire près du Ponte Rosso.

Vinification : En cuve ciment pendant 15 jours.

Elevage : En foudres de 41 hl (bois français non toasté) pendant 13 mois.
Repos de 3 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 20,50 (caviste)





CHIANTI CLASSICO RISERVA IL TAROCCO DOCG 2018 (TOSCANE)

Torraccia di Presura (Familia Osti)

Torraccia di Presura Soc. Agr. - www.torracciadipresura.com

Via della Montagnola n. 130 50027 - Greve in Chianti (FI)

Cépage(s) : 100% Sangiovese. Vignes de 7 ans.

Mode de culture : Organique (bio non déclaré)

Terroir : Argilo-marneux. Altitude 130/195 m. Exposition sud et sud-est.

Commune de Strada in Chianti

Vinification : En cuve inox pendant 3 semaines.

Elevage : En barriques (bois français) pendant 14 mois.

Repos de 10 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 25.00 (domaine)





CHIANTI CLASSICO RISERVA LA SELVANELLA 2016 (TOSCANE)

Fattoria Melini—www.gruppoitalianovini.it/index.cfm/it/brand/melini

Località Gaggiano, I-53036 Poggibonsi (SI)

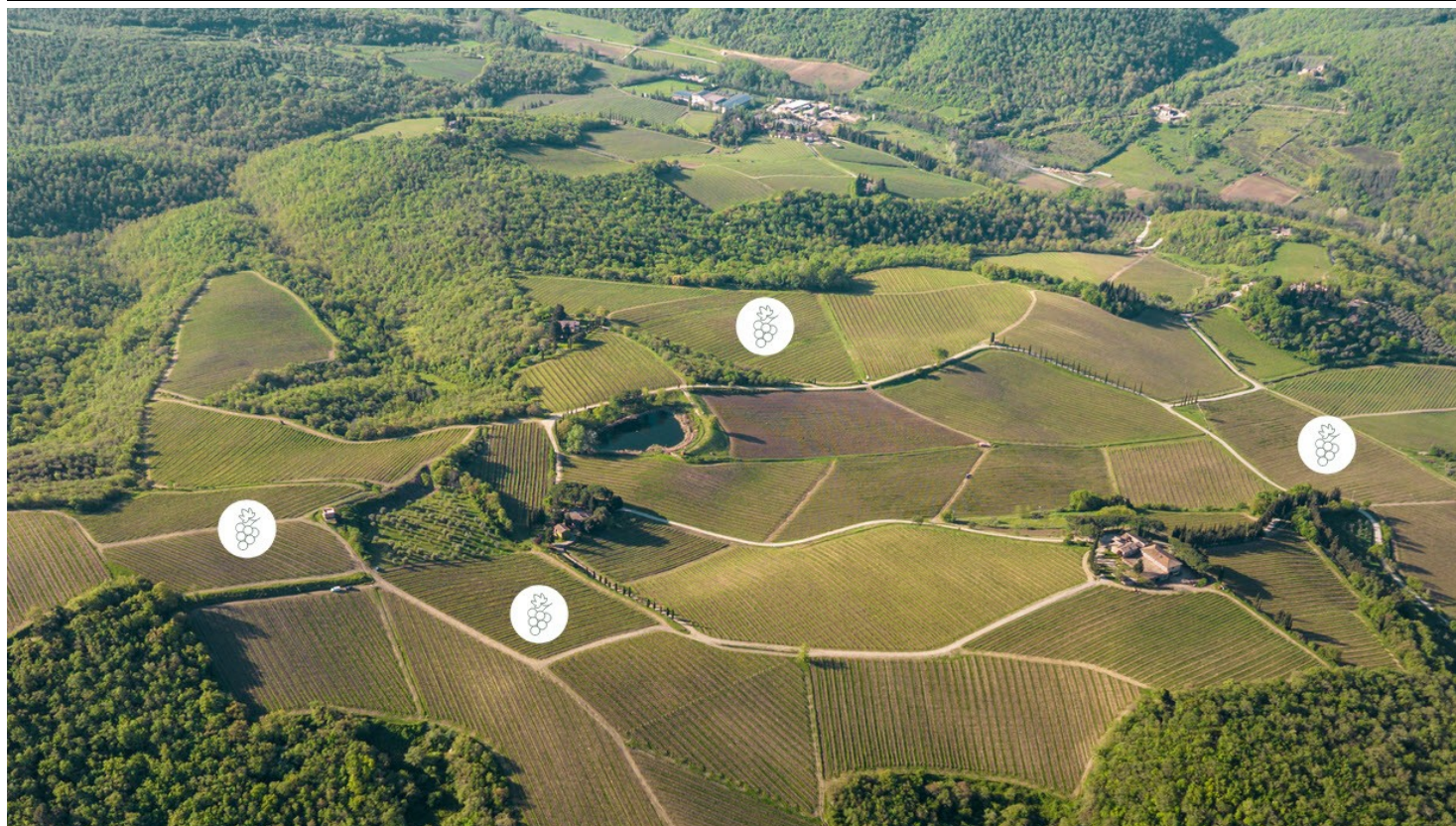
Cépage(s) : Sangiovese 100%. Vignes de 20 à 60 ans. Parcelle de 50 ha.
Mode de culture : Conventionnelle

Terroir : Argilo-calcaire. Altitude 400/600 m. Expositions variées mais venteuses. Commune de Radda. Lieux-dit Villa Selvarella.

Vinification : En cuve inox.
Macérations de 3 semaines

Elevage : En foudres pendant 30 mois.
Repos en bouteilles de 12 mois

Divers / Prix : 14,50 (caviste)





SELVAPIANA CHIANTI RUFINA RISERVA BUCERCHIALE DOCG 2019

Federico et Silvia Giuntini Masseti

Fattoria Selvapiana - www.selvapiana.it

Loc. Selvapiana, 50068 Rufina (FI)

Cépage(s) : 100 % Sangiovese. Vignes entre 50 et 15 ans.
Mode de culture : Organique (bio déclaré)
Terroir : Marno-calcaire, sables. Altitude 220 m.
Exposition SO
Vinification : En cuve iciment avec pigeage et remontage pendant 20/25 jours.
Elevage : 18 mois en contenant de bois français (50% en barriques et 50% en foudres) puis 12 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 25.40 (caviste)





VILLA TRASQUA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE NERENTO 2013

Famille Hulsbergen

Tenuta Villa Trasqua - www.villatrasqua.it

Località Trasqua, 53011 Castellina in Chianti (SI)

Cépage(s) : 100 % Sangiovese.

Mode de culture : Organique (bio déclaré)

Terroir : Marno-sableux calcaire et galestro. Altitude 270/290 m.

Exposition sud Vignoble de 54 ha d'un seul tenant autour du domaine à Trasqua. Parcelle Nerento individualisée.

Vinification : En cuve bois tronconique pendant 1 mois.

Elevage : 30 mois en foudres de bois français puis 12 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 35.00 (caviste)





RUFFINO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RISERVA DUCALE ORO 2017

Ruffino (Alberto Sella, Olga Fusari, Maurizio Bogoni)

Constellation Brands - www.ruffino.it

Piazzale Ruffino, 1— I-50065 - Pontassieve (FI)

Cépage(s) : 80% Sangiovese, 20 % merlot, cabernet et colorino.

Mode de culture : Organique (bio déclaré)

Terroir : Marno-sableux et galestro. Altitude 250/400 m. Exposition sud et sud-est. Commune de Castellina in Chianti.

Parcelles de Gretole et Santedame.

Vinification : En cuve inox pendant 3 semaines.

Elevage : 12 mois en cuve ciment puis 12 mois en foudres de Slavonie puis 12 mois en barriques de 2ème vin (bois français).

Divers / Prix : 30.00 (caviste)



GRETOLE



SANTEDAME





FONTALLORO TOSCANA ROSSO IGT 2019

Giovanni Poggiali

Felsina Soc.Agr. - www.felsina.it

Via del Chianti, 101 | 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)

Cépage(s) : 100 % Sangiovese.

Mode de culture : Organique (bio déclaré)

Terroir : Marno-calcaire, grès et galestro. Altitude 400/450 m.

Expositions variées

Parcelles Poggio al Sole and Arcidossino.

Vinification : En cuve inox avec pigeage et remontage pendant 20/25 jours.

Elevage : 18/20 mois en barriques de bois français en partie neuves puis 10 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 45.00 (caviste)





DEL CERRO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ANTICA CHIUSINA 2016

Fattoria Del Cerro - www.tenutedelcerro.it

Via Grazianella, 5 I-53045 Acquaviva di Montepulciano (SI)

Cépage(s) : Prugnolo gentile (sangiovese) en majorité (95%).

Mode de culture : Organique (bio non déclaré). Sélection de raisins

Terroir : Argilo-calcaire. Altitude 350/450 m. Exposition variées.

Collines d'Acquaviva

Vinification : En cuve inox avec pigeage et remontage pendant 20/25 jours.

Elevage : 1 an en cuve inox puis 18 mois en contenant de bois français (barriques et foudres)

Divers / Prix : 30.00 (caviste)





BINDELLA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA VALLOCAIA 2016

Dir. Giovanni Capuano; propr. Rudi Bindella

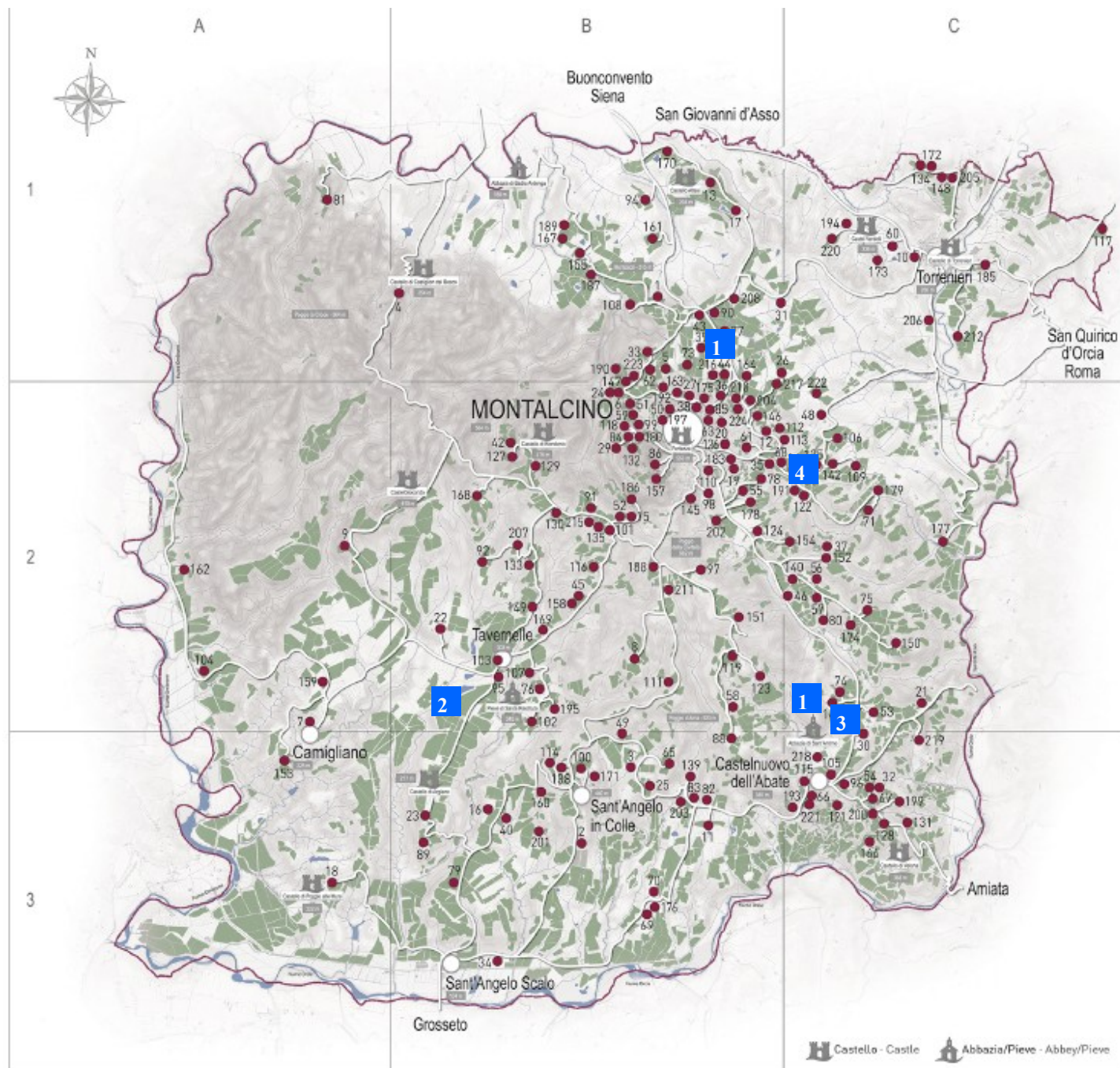
Bindella Soc. Agr. - www.bindella.it

Via delle Tre Berte 10/A I-53045 Montepulciano (SI)

Cépage(s) : Sangiovese 96% et colorino 4%. Vignes de 20 ans en moyenne.
Mode de culture : Organique (bio non déclaré). Rendement 25/30 Hl/ha.
Terroir : Argilo-sableux. Altitude 300/320 m. Exposition sud.
Lieu-dit Vallocaia Pieve Sant'Illario (Argiano)
Vinification : En cuve inox avec pigeage et remontage pendant 20 jours.
6 mois en foudres puis 18 mois en tonneaux de bois français puis
Elevage : enfin 12 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 30.00 (caviste)





INFORMAZIONI GENERALI · GENERAL INFORMATION

Superficie totale del territorio di Montalcino
Total surface of Montalcino township
 31.200 ha / 77,100 ac

Superficie denominazione Brunello di Montalcino
Total surface of the Brunello di Montalcino appellation
 24.000 ha / 59,300 ac

Superficie totale vigneti
Total vineyards
 4.400 ha / 10,870 ac

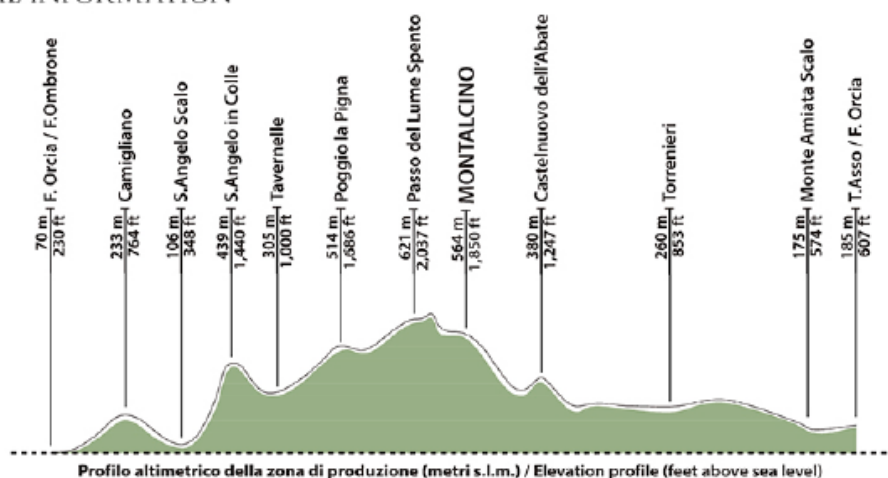
Brunello di Montalcino DOCG 2.100 ha / 5,189 ac

Rosso di Montalcino DOC 860 ha / 2,124 ac

Moscadello di Montalcino DOC 50 ha / 123 ac

Sant'Antimo DOC 480 ha / 1,186 ac

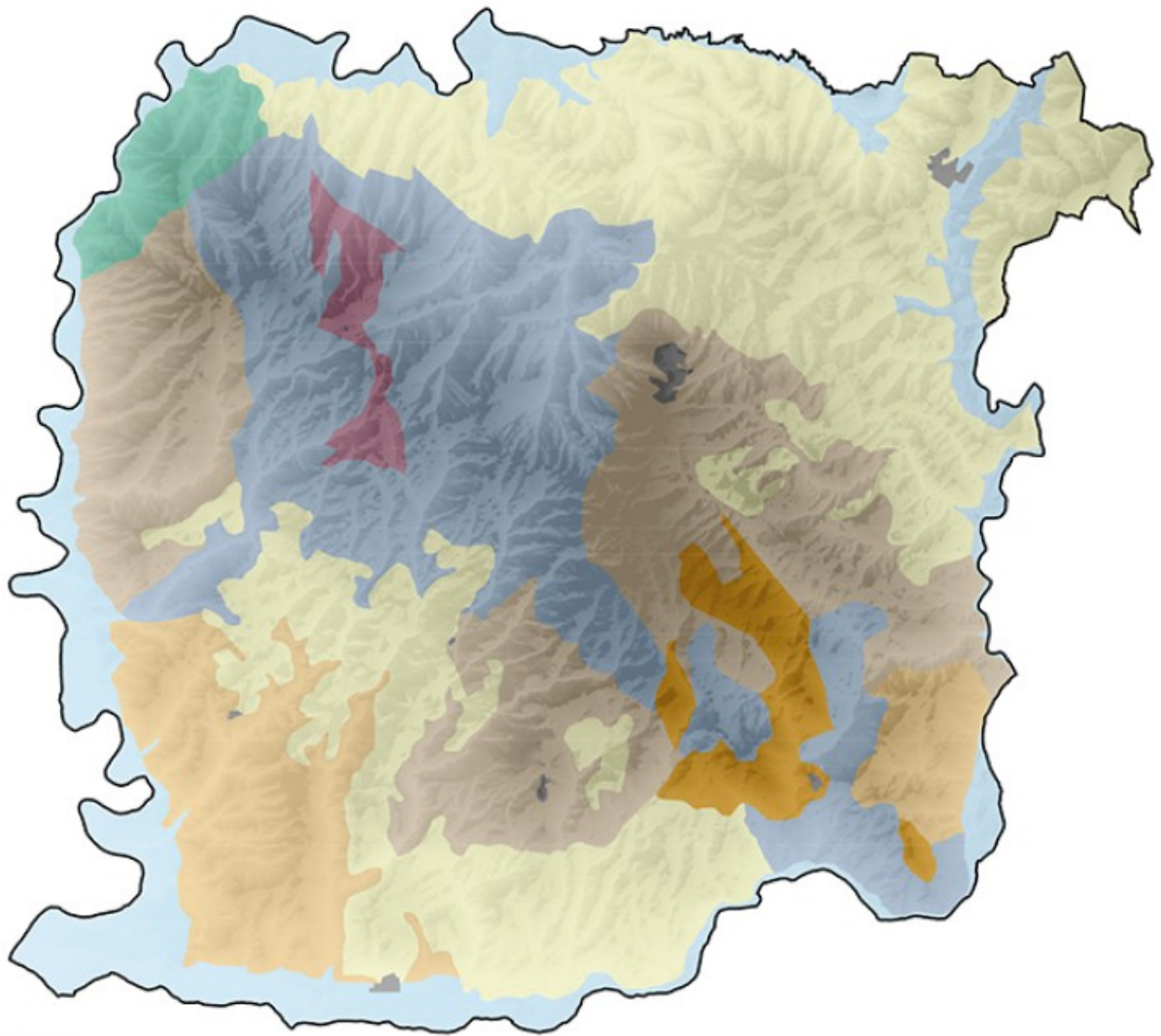
Altri vini - Other wines 910 ha / 2,248 ac



1 : Le Chiuse di Sotto 2 : Vigna Spuntali 3: Fonterenza 4: Cencioni

CARTA GEOLOGICA



GEOLOGICAL MAP




LEGENDA

KEY


DEPOSITI QUATERNARI (2.58 - 0 Ma) QUATERNARY DEPOSITS (2.58 - 0 Ma)

-  Depositi antropici - Centri abitati
Anthropic deposits - Villages
-  Alluvioni attuali e recenti
Current and recent alluvials


DEPOSITI MARINI - Pliocene (5.33 - 2.58 Ma) MARINE DEPOSITS - Pliocene (5.33 - 2.58 Ma)

-  Sabbie, argille e conglomerati
Sands, clays and conglomerates

SEDIMENTI FLUVIO-LACUSTRI - Miocene (23.04 - 5.33 Ma) FLUVIO-LACUSTRINE SEDIMENTS - Miocene (23.04 - 5.33 Ma)

-  Sabbie, argille e conglomerati
Sands, clays and conglomerates


DOMINIO TOSCANO - Cretacico inf. - Oligocene (143.1 - 23.04 Ma) TUSCAN DOMAIN - Early Cretaceous - Oligocene (143.1 - 23.04 Ma)

-  Arenarie, calcareniti e argilliti
Sandstones, calcarenites, argillites

DOMINIO LIGURE ESTERNO - Cretacico - Paleocene (143.1 - 56.0 Ma) EXTERNAL LIGURIAN DOMAIN - Cretaceous - Paleocene (143.1 - 56.0 Ma)

-  Formazione di Sillano - Calcilutiti e argilliti
Sillano formation - Calcilutites and argillites
-  Formazione della Pietraforte - Arenarie e siltiti
Pietraforte Formation - Sandstones and siltstones
-  Argilliti Varicolori - Argille e argilliti
Varicolored Argillites - Clays and argillites

DOMINIO LIGURE INTERNO - Giurassico (201.4 - 143.1 Ma) INTERNAL LIGURIAN DOMAIN - Jurassic (201.4 - 143.1 Ma)

-  Diaspri, peridotiti e gabbri
Jaspers, peridotites and gabbros



LE CHIUSE DI SOTTO ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019

Laura Brunelli

Az. Agr. Le Chiuse di Sotto da Maria Laura Vacca - www.giannibrunelli.it

Loc. Podernovone, 157 I-53024 Montalcino

Cépage(s) : Sangiovese 100%. Vignes de 25 ans en moyenne.
Mode de culture : Organique (bio non déclaré). Rendement 25/30 Hl/ha.

Terroir : Canalicchio. Altitude 250 m. Exposition NE.
Podernovone. Altitude 500 m. Exposition SO et O
Sols galestro, tuf, sables et argiles blanches.

Vinification : En cuve inox avec pigeage et remontage pendant 18 jours.

Elevage : 10 mois en foudres de Slavonie de différents contenants.

Divers / Prix : 26,50 (caviste)





VAL DI SUGA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA SPUNTALI 2016

Gruppo Angelini

Angelini Wines & Estates - www.valdisuga.com

Località Val di Cava I-53024 Montalcino (SI)

Cépage(s) : Sangiovese 100%. Vignes de 30 ans en moyenne.

Mode de culture : Conventionnel.

Terroir : Parcelaire au sud-ouest de la commune. Altitude 300 m.

Exposition SO. Sols galestro très sableux.

Vinification : En cuve inox avec pigeage et remontage

Elevage : 6 mois en barriques françaises de 300 l puis 12 mois en foudres de Slavonie de 25 hl. Enfin, 3 mois en cuve ciment.

Divers / Prix : 54,90 (caviste)





FONTERENZA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2006

Francesca et Margherita Padovani

Az. Agr. Fonterenza - www.fonterenza.it

Località Fonterenza, 99 Sant'Angelo in Colle, I-53020 Montalcino

Cépage(s) : Sangiovese 100%. Vignes plantées en 1999.

Mode de culture : Biodynamie. Rendement 25/30 Hl/ha.

Terroir : Poggio san Polo, Vigna del Bosco au SE de Montalcino. Altitude 450 m. Exposition SO

Sols de galestro, quartz, sables et argiles blanches.

Vinification : En cuve inox avec pigeage et remontage

Elevage : 24 mois en foudres de Slavonie de 50 hl puis 3 ans de plus en plus petits contenants (pas de bois neuf)

Divers / Prix : 45,00 (caviste)

