



10 rue Jean Perriolat
26100 Romans-sur-Isère
Tél/Fax : 04 75 71 36 40
Mob : 06 09 80 20 03
contact@terresdevins.com

DÉGUSTATION THALES

08/02/2010

1-DOC Soave Classico Montetondo 2007

Provenance: région de la Vénétie, à Soave, près de Vérone, en Italie.

Cépage: 100% Garganega.

Particularités: Vinification classique en cuve inox. La DOC Classico regroupe les vignobles autour du village Soave dont certains sont en coteaux avec un sol calcaire voire volcanique à certains endroits. Le vin est par conséquent très minéral, tendu et a un potentiel de vieillissement plus long.

2-DOC Valpolicella Classico Superiore I Progni *Ripasso* Le Salette 2006

Provenance: région de la Vénétie, à Fumane, près de Vérone, en Italie.

Cépages: 55% Corvina, 35% Rondinella, 5% Molinara et 5% Sangiovese.

Méthode de vinification : « Ripasso » ; fermentation initiale en octobre suivi d'une seconde fermentation en mars sur les lies du Recioto.

Elevage : 18 mois en foudres de chêne (70%) et en barriques (30%), puis 4 mois de maturation en bouteille.

Particularités: vin rouge très délicat et fin, à accompagner avec des viandes tendres et moelleuses. A boire dès maintenant ou attendre 1 à 2 années. C'est cette méthode de vinification type *Ripasso* qui lui donne la spécificité d'avoir ses arômes de kirsch et de noyaux de cerises.

3-DOCG Chianti Classico Fattoria Le Fonti 2007

Provenance: région de la Toscane, à Poggibonsi, entre Florence et Sienne.

Cépage: 95% Sangiovese & 5% Canaiolo.

Elevage : 30% en barriques de 225 l et 70% en cuves ciment pendant 11 mois, suivi de 6 mois de maturation en bouteilles.

Particularités : La robe de ce Chianti Classico est dense et brillante. Après aération, le vin dégage des arômes intenses et complexes de fruits noirs mêlés à une touche d'élevage en fûts de chêne. La bouche est riche, complexe, structurée avec des tanins qui ne demandent qu'à s'assouplir.

4-DOC Piave Barbarigo Raboso Azienda Agricola Tessère 2004

Provenance: région de la Vénétie, à Noventa di Piave, en Italie.

Cépage: 100% Raboso.

Particularités : Le Raboso est un cépage unique qui présente une forte acidité et des tanins très marqués. La cuvée Barbarigo est élevée pendant 18 mois en barriques, le vin est d'une robe grenat dense, aux arômes profonds de mûres et myrtilles, la bouche est intense, riche où l'on retrouve les fruits du nez et l'on termine sur des tanins sérieux mais très élégants. Ce vin est à carafes obligatoirement et on peut le servir avec des mets puissants tels que joue de bœuf, souris d'agneau...

5-DOC Barbera d'Alba Donna Margherita Giovanni Rosso 2005

Provenance: région du Piémont, à Serralunga d'Alba, en Italie.

Cépage: 100% Barbera.

Age moyen des vignes : 35-45 ans.

Particularités : vinification en cuve inox puis élevage en foudres de chêne de 25 hl pendant une période de 12 à 16 mois, avant la mise en bouteilles sans aucune filtration. Le Barbera d'Alba 2005 présente une robe grenat intense, très sombre et dense. Le nez porte sur des fruits tels que la prune et la mûre. Le vin est équilibré avec de nobles tanins et une acidité bien présente.

6-DOC Rosso Conero Fattoria Le Terrazze 2007

Provenance: région des Marches, près d'Ancône, en Italie.

Cépage: 100 % Montepulciano.

Elevage : fermentation en cuves inox suivi d'un élevage en barriques de 12 à 15 mois. Pas de barriques neuves.

Particularités: le vin est d'une robe très sombre, le nez est intense et complexe. En bouche, nous retrouvons cette concentration par une forte structure, le vin est dense avec des tanins bien présents provenant du fruit. Une bonne aération est vivement recommandée. Il a besoin de mets de caractère afin d'exprimer tout son potentiel. Belle découverte.

Juste à signaler que l'appellation est passée en DOCG en 2006.

7-DOCG Barolo Serralunga Giovanni Rosso 2005

Provenance: région du Piémont, à Serralunga d'Alba, en Italie.

Cépage: 100% Nebbiolo.

Age moyen des vignes : 35-45 ans.

Particularités : vinification en cuve ciment puis élevage en foudres de chêne de 25 hl pendant une période de plus de 3 ans, avant la mise en bouteilles sans aucune filtration (mise en bouteille fin septembre 2009). Le Barolo Serralunga 2005 présente une robe grenat, brillante et intense. Le nez est complexe, riche et la bouche est fine, délicate avec des tanins présents mais cependant très murs.

8-DOC Amarone della Valpolicella Classico La Marega Le Salette 2005 :

Provenance: région de la Vénétie, à Fumane, près de Vérone, en Italie.

Cépages: 70% Corvina, 20% Rondinella et 10% Croatina, Sangiovese & Dindarella.

Méthode de vinification : Sélection des raisins avant d'être séchés naturellement pendant 5 mois.

Elevage : minimum 36 mois en barriques et en foudres, suivi de 8 mois de maturation en bouteille.

Particularités: c'est un vin unique au monde, très riche, très aromatique avec une gamme très complexe. C'est absolument un vin à découvrir de part toutes ses caractéristiques.

Attention, il faut absolument le passer en carafe 1 à 2 heures avant de le servir.

9-DOCG Moscato d'Asti Noceto Michelotti 2008

Type: vin blanc légèrement sucré et pétillant.

Provenance: région du Piémont, près de Turin.

Cépage: 100% Muscat.

Sucres résiduels : 136 g/l.

Particularité: vin blanc pétillant, très léger, très aromatique, prêt à boire, soit en apéritif, soit pour le dessert. Le Moscato d'Asti est mondialement renommé car il est très facile d'approche. Il contient naturellement 136 grammes de sucres résiduels, ce qui est élevé pour un Moscato, et son taux d'alcool ne dépasse pas 5.5%.

Attention, il ne faut pas le comparer avec l'Asti Spumante auquel on ajoute du dioxyde de carbone.

ITALIE

