



*Merci  
au Club Epicure Paris  
Et  
à Marie et Grégoire*

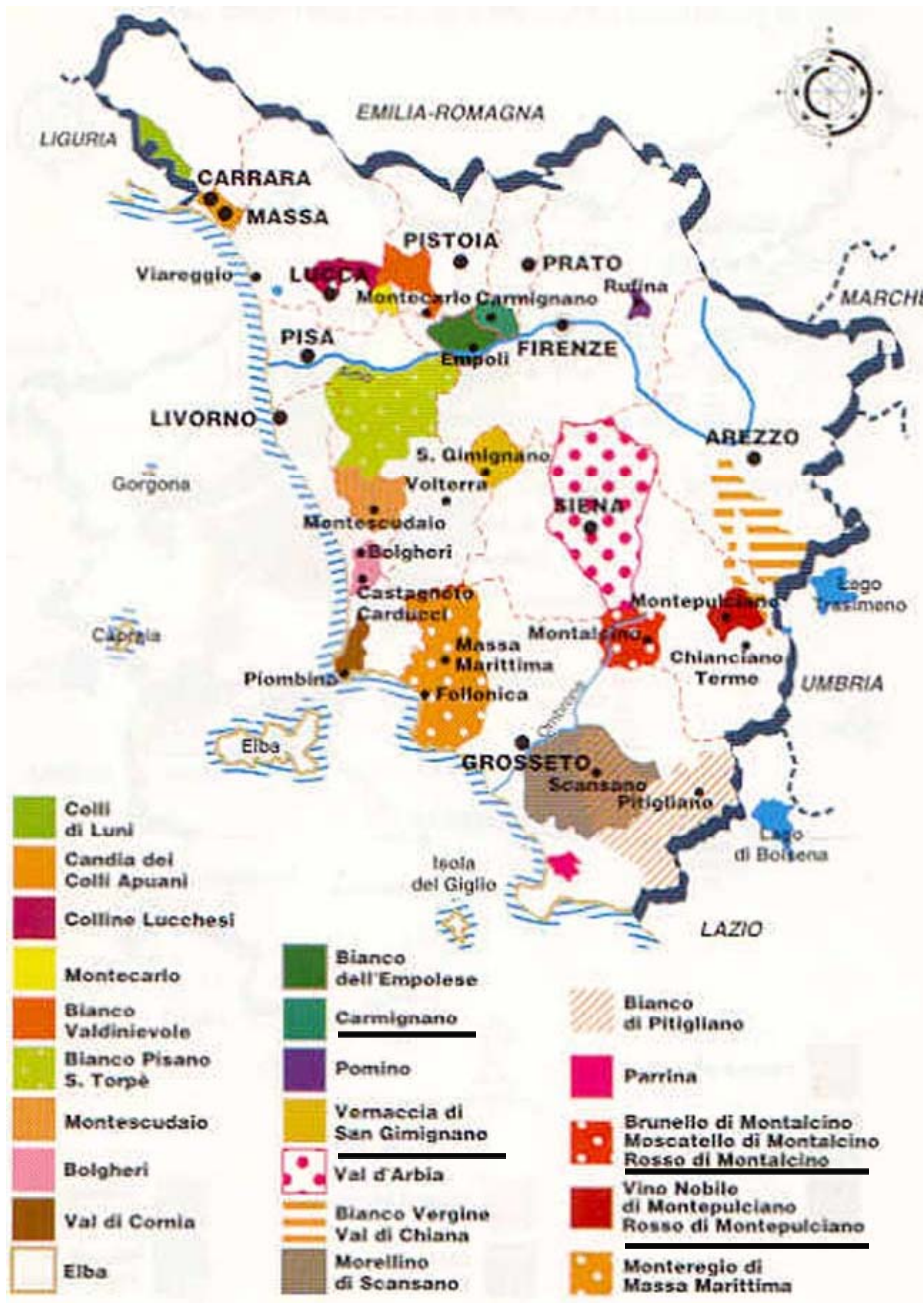
*Lyllian*



## La Toscane

La région **la plus importante** de vins italiens, accueille 7 DOCG et 36 DOC.

Les vins de Toscane doivent leur renommée **au terroir, au climat favorable** mais aussi à **une qualité de travail** avec des méthodes agricoles avancées



## Les 7 DOCG

- Brunello di Montalcino,
- Carmignano Rosso Riserva,
- Chianti (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli, Rufina),
- Chianti Classico,
- Vernaccia di San Gimignano
- Vino Nobile di Montepulciano

# Montalcino

est une grande colline couverte de forêts, de vignes, d'oliviers et de nombreux monuments.



# Le vignoble

Un méticuleux travail manuel, de la taille au choix des bourgeons, de la limitation de la végétation à l'éclaircie des grappes visant à produire et à sélectionner les meilleurs fruits pour donner toute sa qualité au Brunello di Montalcino.



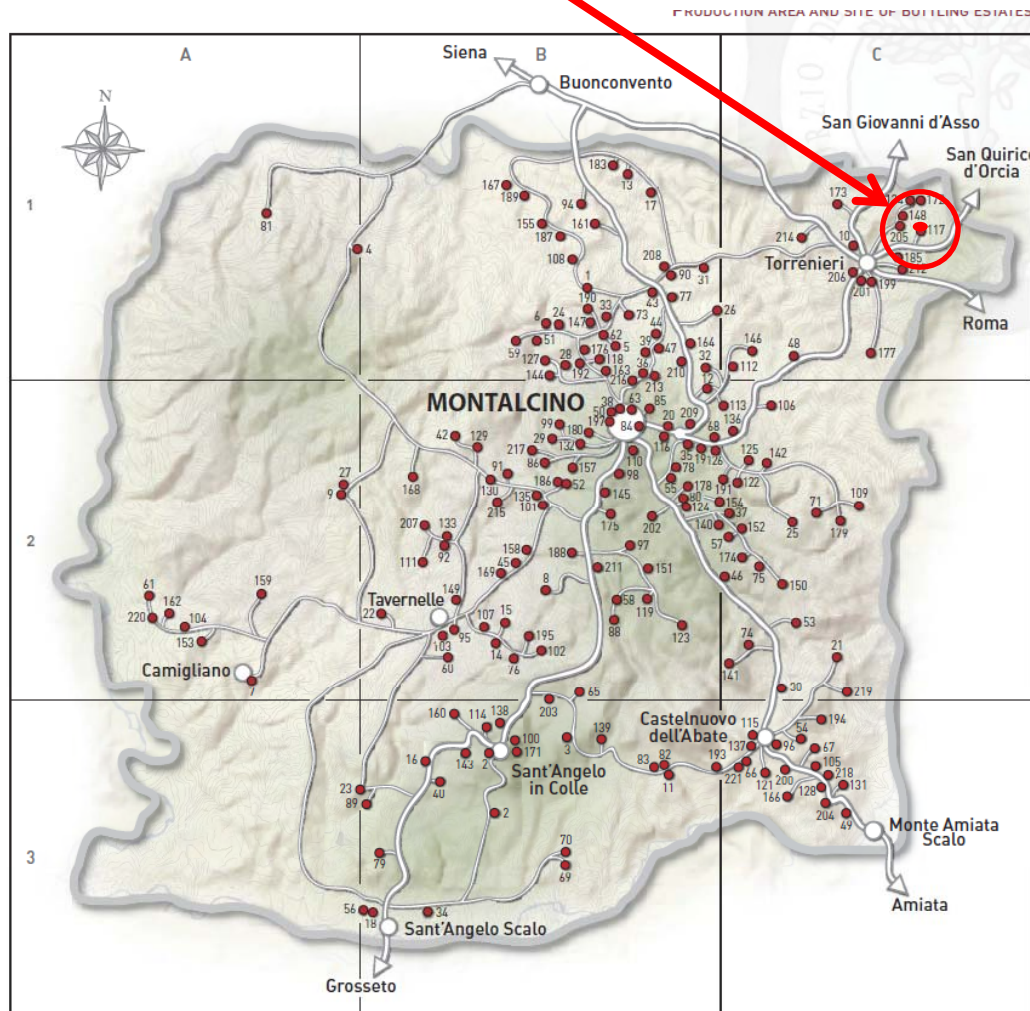


## Les règles de l'appellation

- .
- Aire de production : le territoire communal de Montalcino
- Cépage : Sangiovese grosso (clone du cépage Sangiovese, vigne originaire de la Toscane, appelé "Brunello" à Montalcino en raison de l'intense couleur noir-violet de son raisin)
- Rendement maximum de la vigne : 80 quintaux/ha
- Rendement du vin à partir du raisin : 68%



## Les règles de l'appellation



- Vieillessement obligatoire sous bois : 2 ans en fûts de chêne
- Vieillessement obligatoire en bouteilles: 4 mois (6 mois pour la Riserva)
- Degré d'alcool minimum : 12,5%/vol
- Acidité totale minimum : 5g/lt
- Extraits secs minimum : 24 g/lt
- Embouteillement : doit avoir lieu sur le lieu de production
- Disponible à la vente : 5 ans après l'année de vendange (6 ans pour le Riserva)
- Packaging: bouteilles bordelaises



**Cordon de Royat**



# TENUTA VITANZA

1994: Rosalba Vitanza, professeur de philosophie et Guido Andretta, ingénieur aérospatial achètent une propriété du XVII avec 0,5 hectare de vigne.

1995: l'année du premier Brunello produit par Rosalba

2002: nouvelle cave 2000m<sup>2</sup> et 25 hectares de vigne



**Tenuta Vitanza est une maison familiale**

**10 personnes** travaillent chaque jour sur **25 Ha** de terres pour produire **150 000** bouteilles par an



Une **cave** très technologique sur **3 niveaux** où tout le travail se fait par la force gravitationnelle:

1: pour la récupération et le foulage des raisins;

2: vinification et stockage

3: vieillissement du vin en bois, l'embouteillage et le vieillissement en bouteille





**13 cuves de fermentation**

# Tonneaux de chêne français



# Grands fûts de chêne de Slavonie





Bonne  
Dégustation

# VOLARE IGT TOSCANA 2007



100% Sangiovese

## Vieillessement

- 4 mois en cuves en acier
- 4 mois en bouteille



# CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2009



100% Sangiovese

## **Vieillessement**

- 4 mois en grands fûts
- 8 mois en bouteille

# ROSSO DI MONTALCINO DOC 2009



100% Sangiovese

## **Vieillessement**

- 6 mois dans des tonneaux
- 6 mois en bouteille

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

## 2006- 1999-1997



100% Sangiovese

### **Vieillessement**

- 3 ans en bois (30%  
tonneaux et 70% fûts)
- 2 ans en bouteille

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 1997



100% Sangiovese

## Vieillessement

- 4 ans en tonneaux
- 2 ans en bouteille



GRAZIE!

*Lyllian  
Tenuta Vitanza  
s.r.l. Soc. Agr.*