



*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

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.



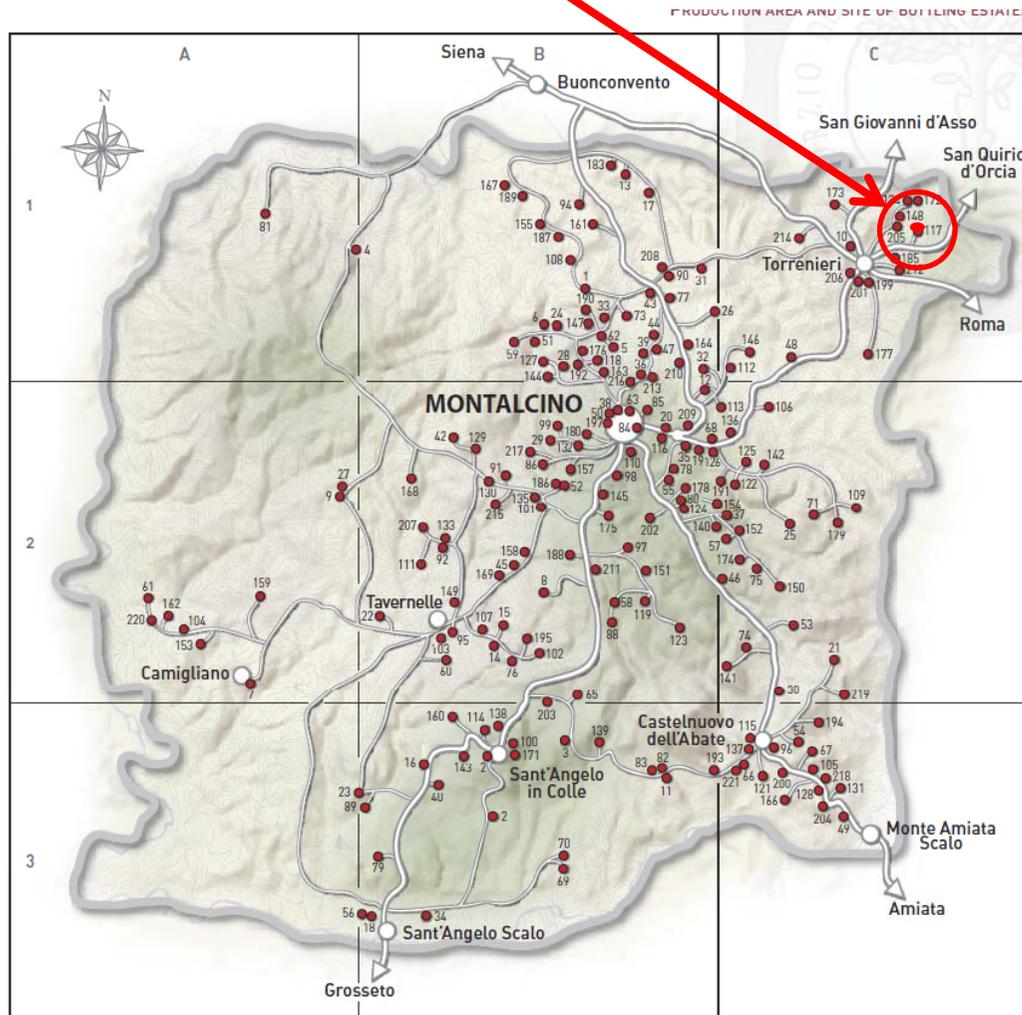


Les règles de l'appellation

- 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



- Vieillissement obligatoire sous bois : 2 ans en fûts de chêne
- Vieillissement 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 2000m² 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

Vieillissement

- 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

Vieillissement

- 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.*