

Italie
Bolgheri



Clarice 2022

Hommage à la marquise Clarice, femme de Mario Incisa della Rocchetta, fondateur de la Tenuta San Guido et pionnier qui a révélé Bolgheri, ce Rosso est une belle introduction au style Dario di Vaira. Elevé en vieux fûts et en bêtôn, il est encore un peu jeune, mûr mais très suave, avec des tanins bien fondus et un profil juste, sur les fruits noirs et le graphite.

Informations Techniques

Cépages	40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Région	Bolgheri
Appellation	DOC Bolgheri Rosso
Altitude	35 à 50 m
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées entre 1998 et 2018
Densité de plantation	5 680 Pieds/Ha, taille guyot
Rendements	8 Tonnes / Ha
Sol	Agilo-sableux
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges Manuelles, levures indigènes. Raisins égrappés. Fermentation en cuves inox et béton à 28°C pendant 15 à 18 jours.
Elevage	9 mois dans différents contenants. 40% en cuves béton, 50% en barriques d'un an, 10% en tonneaux. Vin Non-filtré.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 1 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16-18°C
Production	22 000 bouteilles

D
A
R
I
O

D
I

V
A
I
R
A



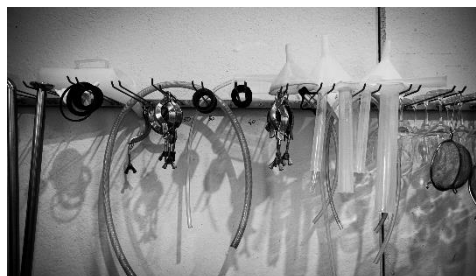
Sélection Vignoble du Monde

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Bolgheri

Ce n'est qu'en 1948 que la viticulture apparaît dans cette région avec l'établissement du vignoble de Sassicaia à Castiglioncello. La viticulture s'est établie parallèlement aux plages toscanes dans la province de Livourne et autour de la ville de Castagneto Carducci. La partie est du vignoble est protégée des vents froids par une série de collines vallonnées qui s'étendent parallèlement à la côte. En été, ce corridor entre la côte et la colline est balayé par les vents frais qui s'engouffrent entre la vallée de Cecina au nord et la petite rivière de Cornia au sud. Les anciens ne pensaient pas qu'il était possible de cultiver la vigne aussi près de la mer. C'est pour cela que le vignoble de Sassicaia est situé sur les versants est des collines à 400 mètres d'altitude. Aujourd'hui on sait que c'est la proximité de l'océan qui permet d'élaborer des grands vins. Les meilleurs sites sont ceux qui se situent au pied des collines dans la plaine de Bolgheri dans la partie sud de Castagneto Carducci. Les vents frais qui proviennent de l'océan et les températures relativement fraîches des mois d'août et septembre permettant ainsi une maturation lente des raisins et le développement des sucres, des polyphénols et contribue à conserver l'acidité des raisins et des vins. En plus du rayonnement solaire, la région bénéficie aussi d'une intensité lumineuse accrue grâce à sa proximité de l'océan qui agit comme un miroir. La température moyenne annuelle est de 14°C. de 18,6°C d'avril à septembre, de 7,5°C de décembre à janvier et de 24°C en août.

Dario Di Vaira

Dario di Vaira est la troisième génération de vigneron à faire du vin à Bolgheri. La famille Di Vaira vit à Bolgheri depuis 1950. En 2008, après avoir obtenu son diplôme de viticulture et d'œnologie, Dario décide de reconverter l'entreprise familiale centrée sur l'agriculture en y ajoutant la viticulture, dans le but de produire des vins inspirés par l'excellence de Bolgheri, mais exprimant sa propre identité et celle de la terre qu'il a toujours cultivée. Le métier de vigneron est devenu une philosophie de vie. Sa vision est de réussir à fusionner dans chaque bouteille les deux facteurs qui distinguent le vigneron : d'une part l'aspect technique, la rationalité, un lien étroit avec la terre et le respect de l'environnement. D'autre part la créativité, l'interprétation du millésime et son imprévisibilité, ce qui conduit parfois à l'innovation plutôt qu'au maintien.



Du fait de la petite taille du domaine, Dario intervient sur l'ensemble des étapes de production, de la vigne à la cave, entouré d'une équipe jeune et déterminée. Selon Dario, le vin naît dans le vignoble, il n'y a pas de recette, l'utilisation de barriques et les processus de vinification servent seulement à mettre en valeur et à respecter les caractéristiques du millésime. L'expérimentation et la curiosité l'amènent à toujours rechercher l'élégance et la verticalité plutôt que l'opulence. Des vins qui mettent en valeur le terroir unique de Bolgheri et qui expriment notre passion, notre travail et notre identité.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr