

Italie
Piémont



Langhe Nebbiolo 2022

Ce Langhe Nebbiolo 2022 présente une robe rubis brillant. Le nez est expressif, dominé par des arômes de cerise fraîche avec une pointe de pivoine. En bouche, le vin offre une grande pureté, dévoilant un fruité juteux de cerise et des tanins croquants. L'acidité vivifiante apporte de la fraîcheur, tandis que la finale longue laisse une belle impression aromatique. Élevé 16 mois en foudres après une fermentation en cuves inox avec une courte macération pelliculaire, ce vin est conçu pour être ouvert et apprécié sans attendre.

Informations Techniques

Cépages	100% Nebbiolo
Région	Piémont
Appellation	Langhe Nebbiolo DOC
Altitude	240 à 290 m
Vignobles	Vignane MGA (exposé sud-est) et Coste di Rose MGA(exposé sud-ouest), Barolo
Climat	Continental
Irrigation	Non
Age des vignes	de 9 à 55 ans
Densité de plantation	Taille guyot
Rendements	6 à 7 Tonnes / Ha
Sol	Argilo-sableux
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation traditionnelle "Assemblaggio"; co-fermentation de l'ensemble des parcelles ensembles en chapeau immergé. Macération sur peaux durant 10 jours.
Elevage	14/16 mois en foudres Mittelberger. Vin non filtré.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	1 900 bouteilles

M
A
R
G
H
E
R
I
T
A
O
T
T
O



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



Piémont

Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses frontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : "pied des monts". Autant influencé par les Grecs de l'Antiquité que par les Romains, cette région a vécu beaucoup de difficultés (notamment lors de l'occupation autrichienne), mais a également attiré des vignerons passionnés et influents, qui ont su apporter les techniques (certaines françaises) faisant sa notoriété aujourd'hui. Bien qu'il ne se classe que septième en termes de production parmi les régions d'Italie, le Piémont est quand même considéré comme un géant du vin Italien. Il dispose du plus grand nombre de zones DOCG et DOC (au total 50) et est fier d'être la région avec la plus forte proportion de vins classés dont les célèbres Barolo, Barbaresco, Alba et Barbera. C'est également le premier producteur de vins pétillants avec le plus connu de tous, l'Asti. Le climat est rude d'après les standards italiens, avec des saisons très marquées. L'hiver est froid avec beaucoup de neige. L'été est chaud et sec. Le printemps et l'automne sont tempérés, voire frais avec des brumes au moment des vendanges.

Margherita Otto

Margherita Otto « M8 » est un projet novateur initié par le vigneron américain Alan Manley. Après avoir grandi à Westchester, dans l'État de New York, et dirigé un restaurant au Colorado pendant de nombreuses années, Alan a développé une passion profonde pour le Barolo. Sa première visite dans la région remonte à 1995, et il a continué à y retourner régulièrement. À partir de 2008, Alan s'est formé pendant plus de trois ans auprès des plus grands vignerons de la région. Luciano Sandrone fut le premier à lui enseigner les bases de la vinification. Il a ensuite consolidé ce savoir auprès de grands noms tels qu'Elio Altare, Alfio et Giuseppe Cavallotto, ainsi que Marco Marengo. C'est cependant à la Cantina Bartolo Mascarello, aux côtés de Maria Teresa, qu'il s'est imprégné de la philosophie et des méthodes du domaine pour produire le style de vin qu'il vinifie aujourd'hui.



En 2011, Alan décide de vendre son restaurant et de s'installer à Barolo avec le rêve de produire son propre vin. Après quelques années de recherche et de persévérance, Alan a trouvé et acheté des parcelles dans les prestigieux villages de Monforte d'Alba et Castiglione Falletto. Il a également réussi à obtenir un bail à long terme pour une parcelle à Serralunga d'Alba. En 2017, il a achevé la construction de son chai à Monforte d'Alba, où il vit aujourd'hui avec sa femme, Daniella. Nommé en l'honneur de la grand-mère et du grand-père d'Alan, le Barolo Margherita Otto intègre harmonieusement la richesse parfumée des pétales de rose de Castiglione, la puissance et la complexité de Monforte, et l'élégance structurée de Serralunga. C'est assurément l'un des Barolos les plus excitants de sa génération, un véritable classique qui exprime ses terroirs avec une pureté et une harmonie rare.

« 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