

Italie
Sicile



Nero d'Avola 2022

Grâce aux quelques pluies de juillet, ce millésime 2022, malgré un été chaud et sec, offre une maturité optimale. Le nez dévoile des arômes intenses de mûre, cerise, prune et dattes, relevés par des notes de chocolat, poivre et cèdre. En bouche, la texture est veloutée, ample et légèrement suave, avec des tanins bien intégrés apportant équilibre et fraîcheur. Un Nero d'Avola solaire et accessible, à déguster dès maintenant à 15°C pour révéler toute son élégance.

Informations Techniques

Cépages	100% Nero d'Avola
Région	Sicile
Appellation	DOC Sicilia
Altitude	400-500 m
Vignobles	Vignoble en espalier sur la chaîne des Madonies
Climat	Méditerranéen chaud
Irrigation	Non
Age des vignes	30 / 40 ans
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	7 à 9 Tonnes / Ha
Sol	Sable, Argile, Limon, calcaire
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles en octobre, levure sélectionnées. Egrappage, fermentation pendant 15 jours en cuve Inox. Malolactique en cuve Inox.
Elevage	10 mois en barriques usagées et cuves Inox plus 2 mois en bouteille.
Alcool	13,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C

C
A
S
T
E
L
L
U
C
C
I

M
I
A
N
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



Sicile

La Sicile, plus grande île de la Méditerranée, a depuis des siècles une vocation pour la viticulture. Planté sur des terres noires et volcaniques, son vignoble est considéré comme l'un des plus anciens au monde. Il s'agit du plus grand vignoble d'Italie. La vigne est présente partout, allant jusqu'à 1200 mètres d'altitude sur l'Etna. Le climat méditerranéen lui est très favorable : ensoleillement régulier, températures élevées, faible pluviométrie. Ses paysages vallonnés, sa brise de mer légère rappelle quelques endroits de Californie et d'Australie. La Sicile offre une multitude de cépages autochtones, le Nero d'Avola étant le plus réputé.

Castelluccio Miano

Les vignobles du domaine se situent entre 650 et 1050 mètres d'altitude dans la province de Valledolmo dans les Madonies, une chaîne de montagne sicilienne de la province de Palerme qui fait partie des Apennins Siciliens. Géologiquement, cette chaîne s'est formée il y a vingt millions d'années par la superposition de carbonates. Ce sont donc des sols pauvres mais riches en minéraux et parfaitement adaptés à la culture de la vigne (sable, argile, et limon). La configuration du terrain, particulièrement montagneux, est un vrai challenge pour le domaine car les vignobles sont très fragmentés et chaque vignoble a son propre microclimat. Castelluccio Miano est, à l'origine, un regroupement de 125 petits producteurs qui travaillent tous en agriculture biologique sur une superficie totale d'uniquement 118 hectares. Racheté en 2008, le domaine s'étend aujourd'hui sur 75 Ha. C'est le vignoble le plus élevé de Sicile après celui de l'Etna et certainement celui qui offre les conditions les plus difficiles pour la culture de la vigne. L'encépagement est principalement en nero d'avola et perricone pour les rouges et catarratto et inzolia pour les blancs. Les vignes ont entre 30 et 40 ans et le domaine produit 120 000 bouteilles par an.



« 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