

Tenuta Il Palazzo - Chianti - sangiovese

Italie - DOCG Chianti

Au nord-est d'Arezzo, à 80km au sud-est de Florence, sur l'une des collines proches de la ville, se trouve la Tenuta Il Palazzo, appartenant à la famille Banelli. Le père Egidio Banelli, propriétaire de la première usine de cylindre d'Arezzo en 1948, l'a acheté au colonel Guidotti Mori, le maire de la ville, à l'époque fasciste.



TENUTA IL PALAZZO



30 hectares. Sol argileux. Vendages manuelles. 100% Sangiovese



Vinification traditionnelle en cuves inox



En cuves inox puis 4 mois en bouteilles



Viandes rouges rôties et gibiers



14 - 16 °C



2 à 5 ans



Intense rouge rubis, tendant vers le grenat en vieillissant. Intenses notes florales et fruitées. Bonne persistance. Frais et sec. Tout en harmonie. Légèrement tannique

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Etrusque, les Grecs auraient ensuite amélioré et modifié l'encépagement, et baptisé ce pays "Oenotria" : le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produit, il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Au sud et en Sicile, le climat donne des vins généralement chaleureux et gourmands. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est souvent là que se trouveront les cuvées les plus réputées. L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins de plaisir, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent des crus exceptionnels.

Le sangiovese est le principal cépage rouge du chianti et d'une bonne partie de l'Italie centrale. C'est le cépage le plus répandu en Italie (à peu près 10 % du vignoble). Il est appelé brunello en Toscane méridionale. (DOCG Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano). Son nom vient de sangue (sang) et Giove (Jupiter) et signifie donc sang de Jupiter. Il donne des vins fruités, colorés et légèrement acides, qui accompagnent à merveille la cuisine italienne à base de tomate. Il est également présent en Californie et en Argentine et en Corse, où il est appelé Niellucciu (ou Nielluccio).

