**TENUTA I LUOGHI**

Cette magnifique propriété non-loin du célébrissime et très médiatisé SASSICAIA est aux mains d’un couple dévoué à leur terroir d’exception. Ils ont commencé leur vie de viticulteurs ou de viticulteurs dans la région de Bolgheri en 2000. Leur décision n'est pas partie d'une analyse de marché mais plutôt d'une impulsion qui a conduits à canaliser toute leur énergie dans un projet univoque et sans aucune alternative. Le point de départ était celui de créer un vignoble et un vin sans compromis, à l'image de leurs caractères. Autrement dit, la qualité n'est pas simplement un objectif, c'est un élément intrinsèque de leur engagement et c'est fondamental ! Avec eux le « small is beautiful » prends tout sens.

La structure du vignoble a été réalisée en 2002. Ils souhaitaient une organisation structurelle à haute densité d'environ 7900 pieds de vigne par hectare. Le protocole de culture varie selon l'espèce de vigne et le domaine particulier cultivé. Le système de taille utilisé est le cordon à éperon et à double éperon. La recherche d'un équilibre par un mélange de choix agronomiques et de caractéristiques du terrain a spontanément créé un faible niveau de production par pied sans avoir recours à des éclaircissages extrêmes. Dans le cas de leur vignoble « Pineta di Carolo », dame nature les a rencontrés à mi-chemin ; ce vignoble est situé dans une zone interdite aux chasseurs et les faisans locaux éclaircissent régulièrement les grappes de raisin pendant la maturation. Cette approche peu interventionniste par l’homme permet une vitigestion libre où la nature, totalement respectée, fait son job !

La vendange n'est que l'acte final sur le chemin d'une VITICULTURE EXPERTE, au cours de laquelle nous on a supprimé l'utilisation des herbicides et des engrais chimiques ainsi que l’utilisation limitée au stricte minimum des engrais organique et mis en œuvre toute la sagesse de nos deux viticulteurs et leur ruse pour optimiser la équilibre végétatif-productif atteint par les vignes elles-mêmes.

La récolte s'effectue aux mois de septembre et octobre. Les raisins sont cueillis exclusivement à la main, le matin et collectés dans de petites cagettes. Ils sont maintenus séparés par variété de clone et par parcelle et sont immédiatement envoyés au fouloir.

Une fois égrappés, les raisins sont placés dans de petites cuves en acier inoxydable où la fermentation démarre spontanément (levure indigène). Chaque jour des remontages et pigeages sont effectués jusqu'à la fin de la fermentation primaire. Le processus de macération se poursuit pendant environ 20 jours, après quoi le vin est soutiré par égouttage, lui permettant de s'écouler lentement de la trappe sans aucun pressage du marc. En effet, seul le premier vin de presse est utilisé pour l'élaboration des vins de la propriété.

La fermentation malolactique se produit spontanément avec le vin dans des cuves en acier ou en foudre. C'est en effet dans des barriques de chêne français (Forêt de Tronçais, moyennement toastée) que le vin achève son collage, ou le processus de stabilisation et de clarification, qui peut varier de 14 à 20 mois. A la fin de cette période, nous pouvons évaluer les caractéristiques organoleptiques de chaque micro-vinification (par clone, par cépage et par parcelle) et apprécier l'assemblage final du vin de manière à mettre en valeur les particularités uniques de chaque cépage. Le vin mis en bouteille poursuit son collage dans le chai pendant un minimum de 10 à 12 mois.

***Les vins du Domaine I LUOGHI :***

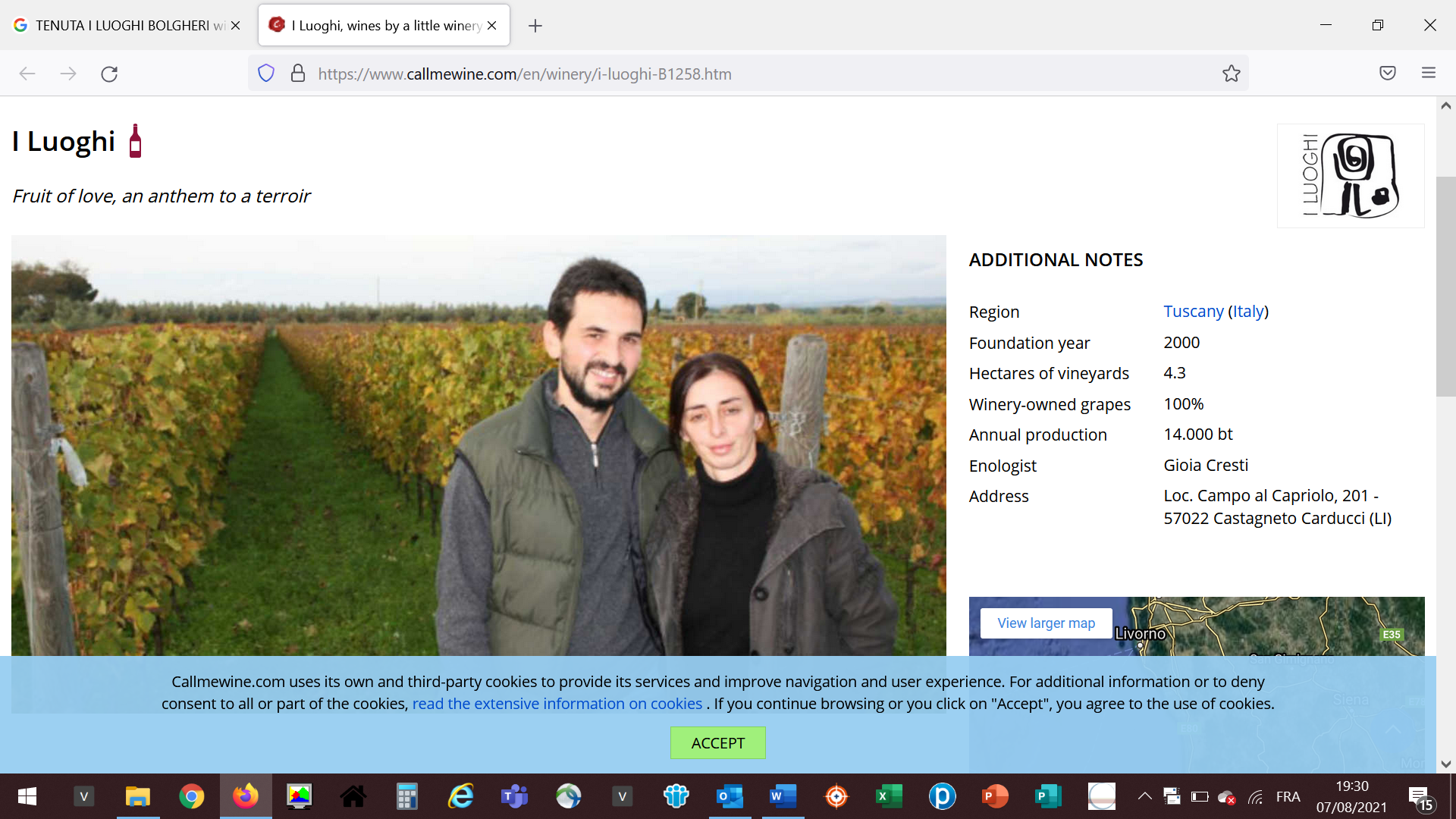
*Le Grand vin du Domaine ( Limited release) :* **Campo al Fico DOC, Bolgheri DOC Superiore, I Luoghi**

Campo Al Fico, I Luoghi est un cabernet sauvignon enrichi de 20 % de cabernet franc qui donne de l’élégance au vin. Après maturation pendant 20 mois en fût de chêne français l'assemblage de couleur rubis intense peut être embouteillé. Les arômes de myrtille, de cassis et de mûre donnent un charme naturel à ce vin intense aux tanins doux.

*Le Second vin du Domaine ( Limited release) :*

# Podere Ritorti, Bolgheri DOC, I Luoghi

Podere Ritorti, I Luoghi, est un assemblage de cabernet sauvignon pour la plupart, enrichi de 20 % de cabernet franc, merlot et syrah, à chaque fois vinifiés séparément par clone et par parcelle. Après 14 mois de vieillissement en fût, le vin de couleur rouge rubis est prêt pour embouteillage. Arômes de fruits rouges mûrs, de vanille et de nuances méditerranéennes. Il est structuré avec des tanins souples et une longue finale.

**Une image contenant texte, alcool, boisson, alimentation

Description générée automatiquement Une image contenant texte, alcool, boisson

Description générée automatiquement**