

Villa Papiano | Papesse 2023



Villa Papiano est nichée à 500m d'altitude dans le village de Modigliana au milieu des vallées et des forêts de l'Appennin, entre la Romagne et la Toscane. Datant du 15^e siècle, elle fût l'une des caves de Lorenzo de Medicis, célèbre homme d'État à Florence et mécène de Michel-Ange, Léonard de Vinci et Botticelli. Papiano était le nom de leur lieutenant en charge de cet endroit et qui fût exilé après avoir couché avec la femme de son patron.

Aujourd'hui cette ferme biologique de 72 ha dont seulement 10 ha de vigne est la propriété de la famille Bordini, dont l'un des frères, Francesco, titulaire d'un doctorat en génie agricole, est devenu une véritable sommité conseillant plusieurs autres domaines et le premier à cartographier la diversité des types de sols et sous-sols de la Romagne en plus d'être l'un des rares à se voir attribuer la plus haute note (Tre Bicchieri) à chaque millésime depuis 2013 par la référence Gambero Rosso.

Saviez-vous que?

Il existe 98 clones différents de Sangiovese en Italie dont environ 30 en Émilie-Romagne. Le clone utilisé par Papiano est similaire au Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso). De grosses baies, une peau fine et des raisins encore plus gros que ceux de Montalcino.

Papesse

DÉDIÉ À LA FORÊT

DOC Romagna Sangiovese Superiore

Cépages: 95% Sangiovese, 5% Balsamina et Negretto

Âge des vignes: 20-40 ans

Sol: Grès pur avec intrusions de marnes

Altitude: 500-540m

Vinification: Fermentation spontanée avec des levures indigènes

Élevage: 6 mois en cuve béton + 6 mois en bouteille

Dégustation: Sangiovese des montagnes: lumineux, floral et nuancé.

UVC: 6

Code produit: 15078222

30,50\$

En caisse de 6