



Fattoria Nicodemi - Terrana



Domaine	Fattoria Nicodemi
Pays et région d'origine	Italie - Abruzzo
Dénomination	Trebbiano d'Abruzzo DOC



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Terrana
Millésime	2025
Cépages	100% Trebbiano.
Élevage	Élevage en cuves inox.
Prix	9,80 € 10,30 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Deux frères et sœurs qui ont repris l'entreprise en 2000 ; chacun a choisi les tâches qui correspondaient le mieux à son état d'esprit et à sa vision. Elena est plus flexible, elle aime les nouveaux défis, c'est pourquoi elle a préféré travailler dans les ventes, un rôle qui l'a emmenée aux quatre coins du monde et lui a permis de porter les exportations du domaine à 80 % de la production. À la cave, elle travaille avec une équipe jeune et dynamique, supervisant chaque étape du cycle de production.

Alessandro, lui, aime garder le contrôle, c'est pourquoi il passe la plupart de son temps à son bureau, où il se consacre principalement à l'administration et à la comptabilité. Et là, il est toujours en première ligne, souvent à résoudre des problèmes, et il reste la personne de référence pour les employés de Nicodemi.

Caractéristiques du vin

Des reflets jaune paille et un profil aromatique intense, tissé de notes de haies et d'agrumes. La bouche souple est bien équilibrée.

Consommation et garde

Vin à boire jusque 2028. Laissez-le dans le verre 25 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 10-12 °C

Accord Mets vin:

Parfait avec les salades de fruits de mer et les poissons crus ; superbe avec les risottos et les légumes farcis ; idéal pour les recettes au wok.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'origine des bouteilles en verre

Les Babyloniens et Egyptiens savaient fabriquer et façonner le verre mais les objets étaient de petite taille, comme ces flacons ou fioles à parfum. Vers le 1er siècle av JC, avec l'apparition de la technique du verre soufflé, les Romains ont étendu la gamme des objets et des volumes mais le verre restait un matériau très fragile, cher, et réservé au service lors des grandes fêtes et cérémonies : vasques ou carafes de service, généralement protégées par une armature externe en métal. Des techniques plus sophistiquées ont été développées plus tard par les perses et les byzantins. Ce sont sans doute ces derniers qui ont enseigné aux vénitiens la science de cette industrie de luxe, produisant des objets d'apparat et de décoration dont des verres et des coupes en quantité, mais pas de bouteilles à vin.

Ce n'est qu'au 17ème siècle que les premières bouteilles spécialement à l'usage du vin apparaissent, en Angleterre. La raison est purement technique : pour protéger les forêts de chêne, source d'un matériau essentiel à la construction des navires, le Parlement anglais a interdit la coupe de bois de chêne. Or le chêne était aussi le principal combustible des fourneaux. Il a donc fallu trouver une alternative pour alimenter les fours des verriers, et ce fût le charbon qui se révéla très performant car atteignant des températures de combustion supérieures à n'importe quel bois. C'est une des raisons qui explique la précocité de la Révolution Industrielle anglaise, et la bouteille industrielle, plus homogène et plus solide, était un de ses produits. Depuis, la bouteille s'est progressivement affinée aussi bien en régularité qu'en solidité, et ses formes se sont standardisées.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be