



Nifo Sarrapochiello - Sannio Fiano



Domaine	Nifo Sarrapochiello
Pays et région d'origine	Italie - Campanie
Dénomination	DOC Sannio Fiano



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Sannio Fiano
Millésime	2020
Cépages	100% Fiano
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	11,00 € 10,50 € pour les recommandés

Histoire du Domaine

L'azienda Nifo Sarrapochiello s'étend sur 15Ha de vignes situées entre 250 et 450 mètres d'altitude. Elle est située aux pieds du Mont Pentime, à Ponte (200km à l'est de Naples) qui doit son nom à la présence d'un pont imposant, le Pontem Lapideum, sur la via Latina. Celle-ci permettait notamment le transport des raisins et des vins de Benevente à Rome.

Le domaine est bio et réalise plusieurs cuvées en blanc comme en rouge. Nous vous avons déjà présenté dans le passé un rouge Aglianico qui avait eu un succès fou. Nous sommes donc relativement confiant que blanc vous plaira également !

Caractéristiques du vin

La robe est d'un bel or assez foncé et brillant. Le nez laisse apparaître des notes florales et de fruits comme la pêche et la pomme. Il est frais sur le palais puis se développe en bouche pour révéler sa très belle puissance et persistance sur ces touches de pêches légèrement miellées. Un vin de table et pas d'apéritif !

Consommation et garde

Vin à consommer maintenant après 30 minutes d'aération. Il pourra se conserver jusqu'en 2025.

Température de consommation idéale: 9 à 11 °C

Accord Mets vin:

C'est un vin assez riche qui demande à être accompagné et non bu seul à l'apéritif. Nous l'avons bu sur une raclette avec les fromages du superbe établissement de fromage de Braives, le Cornuchamp. Un réel coup de foudre à découvrir si vous êtes dans la région !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les grands cépages français par région (Partie I)

En cherchant un sujet pour cette 583^{ème} fiche (iii), je suis tombé sur cette article qui recensait de manière résumée et claire les différents cépages. Le vignoble français se répartit entre plusieurs grandes régions qui se différencient bien entendu par des conditions climatiques et des terroirs bien spécifiques, mais aussi par des cépages qui sont le plus souvent emblématiques de ces vignobles. C'est généralement un sujet qui n'est pas nouveau pour les passionnés de vin mais qui n'est pas nécessairement évident pour tout le monde. Je partage donc ici ces grands cépages classés par région pour votre bonne mémoire et peut-être découverte.

Champagne : pinot noir, pinot meunier et chardonnay

À tout seigneur, tout honneur, débutons ce tour de France par le vin le plus festif, le champagne. Si sept cépages peuvent entrer dans la composition d'un champagne, arbanne, petit meslier, pinot blanc, pinot gris, **chardonnay, pinot meunier et pinot noir, les trois derniers représentent plus de 98 % de l'encépagement, chacun d'entre eux étant pratiquement à égalité.** Le pinot noir est dominant sur la Montagne de Reims et dans l'Aube, le pinot meunier dans la Vallée de la Marne et le chardonnay dans la Côte des Blancs au sud d'Épernay. Il existe aussi bien des champagnes ne comportant qu'un seul de ces trois cépages ou constitué d'un assemblage de deux d'entre eux ou des trois. Les champagnes issus de pinot noir (ou d'assemblages dans lesquels celui-ci est très dominant) sont généralement amples et puissants, ceux dominés par chardonnay (ou exclusivement de ce cépage) plus vifs et plus cristallins, le pinot meunier donnant généralement des champagnes plus légers, vifs et très fruités.

Alsace : riesling

Difficile en Alsace, région connue pour ses multiples cépages vinifiés la plupart du temps en cépage unique, d'en définir un seul comme emblématique. **Le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris ou le sylvaner participent en effet tous à l'image des vins alsaciens pour les amateurs.** Toutefois, l'un d'entre eux, par la grandeur qu'il peut atteindre sur les plus jolis terroirs ainsi que par sa capacité à bien vieillir, sort un peu du lot, le riesling. Lorsqu'il est vinifié sans sucre résiduel, il présente un profil quasi cristallin et très pur qui en fait un magnifique vin de repas sur des fruits de mer, des poissons nobles et l'inévitable choucroute ! Il peut également donner de remarquables vins moelleux en vendanges tardives ou sélections de grains nobles.

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