



## MAURIZIO ZANELLA 2019

Sebino Rosso IGT

*C'est avec une légère indifférence au vin que Maurizio Zanella entreprend sa première vendange. Son père, affolé par les passions politiques du jeune homme, décide en 1970 de l'envoyer « se calmer » à la campagne. Maurizio était alors âgé de 18 ans. Il fait alors un voyage en France avec des collègues vigneronniers qui bouleversa sa vie. Au terme du voyage, il achète 3 bouteilles de vins : un « La Tache », un « Echezeaux » et un « Grand Echezeaux » qu'il paye plus de 500F, une fortune à l'époque. Dans l'autobus qui les ramène à la maison, Maurizio, imperturbable, est le centre des blagues de ses collègues qui ne pouvaient croire qu'il avait dépensé une telle fortune. Ils ne se doutaient pas encore que la détermination de ce jeune homme en jeans et aux cheveux longs changerait définitivement l'œnologie de Franciacorta et qu'il influencerait de façon extraordinaire le reste de l'Italie.*

**Région :** Lombardie

**Cépages :** 50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc et 25% Merlot

**Vignobles :** Les vignobles de Cabernet Sauvignon, situés à Erbusco ont en moyenne 27 ans. Celui de Merlot, à Cazzago San Martino, a en moyenne 25 ans et celui du Cabernet-Franc, à Passirano, 24 ans.

**Vinification :** Une fois cueillis, en petites caissettes, et scrupuleusement inspectés, les différents cépages sont vinifiés séparément. Une fois la fermentation alcoolique et la macération terminées, ce qui prit 22 jours pour la vendange 2009, le vin est transféré en petites barriques de chênes dont 60% sont neuves. C'est seulement au cours de l'hiver, une fois la fermentation malolactique achevée, que les vins seront assemblés. Le vin continuera son vieillissement, toujours en petites barriques, durant une période de 17 mois avant sa mise en bouteille qui se fait par gravité. Ce processus évite l'oxydation et réduit le recours à des sulfites additionnels. Finalement, chaque bouteille est marquée afin d'en assurer la traçabilité.

**Description :** D'une belle couleur rouge grenat de moindre intensité, aux nuances violacées, brillantes.

Le parfum saisit avant tout par sa fragrance, sa fraîcheur riche, pleine et continue. On remarque les notes de fruits rouges, en particulier la cerise, suivent les senteurs plus évoluées telles que la prune, la violette, la vanille, le cacao et le pain grillé. Le tout souligné par une délicate et discrète note herbacée.

Au goût, s'affirme un vin de bon corps et de solide structure, très complexe et flexible. La valeur de l'acidité est idéale pour un vin à long vieillissement. La qualité du tanin n'est pas très élevée, mais suffisante pour s'amalgamer parfaitement au fruit.

Se dégustent les nuances de fruits déjà ressenties au nez (cerise et prune) soulignées par une touche de vanille. L'ensemble est très souple, rond, au très léger arrière-goût amer.

C'est un vin propre à un très long vieillissement.

**Taux d'alcool :** 13.5 %

**Code SAQ :** 865410

**Prix :** 89,25\$

**Prix licencié :** 77,63\$

**UVC :** 6

