



## Fiano, 2021

Antica Enotria  
ITALIE, POUILLES, IGT PUGLIA

Un vin exprimant délicatesse et énergie.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Fiano
RENDEMENTS	70 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3 g/L
SUPERFICIE	12 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les Pouilles, Daunia
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et riche en sels minéraux
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés et placés dans des caisses en plastique. Égrappage total. Macération des baies dans le jus à une température contrôlée de 20°C pendant 8 heures. Léger foulage puis fermentation en cuve avier avec contrôle des températures pendant 8 heures avec les peaux et les tiges.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve d'acier sur lies avec bâtonnage régulier.

CODE SAQ  
14731939

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
24.55 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

---

C'est dans la vaste région agricole des Pouilles, que Raffaele Di Tuccio et sa femme Antonia décident de s'installer avec leur fils Luigi pour y fonder leur propriété agricole. En 1985, ils quittent leur terre natale de la Basilicate pour se rendre au sud-est, dans le talon de la botte italienne. C'est ainsi qu'ils trouvent dans la commune de Cerignola la ferme Contessa Staffa (dont le bâtiment principal date de 1700). L'année 1993, signe non seulement la première récolte de raisins mais aussi l'engagement vers une agriculture biologique et durable. Les 40 hectares de terres sont immédiatement convertis alors même qu'ils écoulent leur petite production artisanale de vins rouges à base de Montepulciano, Aglianico et Sangiovese. L'objectif des prochaines décennies est clair : « cultiver et faire du vin selon les rythmes de mère nature ». À quelques kilomètres du golfe de Manfredonia, les 12 hectares de vignes et les champs s'étendent de l'intérieur des terres et vers la mer, sur des sols alluviaux riches en galets et calcaires. Alors que les oliviers ponctuent les paysages, la Tramontane, vent rafraîchissant du nord, ainsi que le Sirocco, vent réchauffant du sud, offrent des conditions idéales pour la maturation des baies. Tandis que les vignobles les plus anciens sont conduits de façon traditionnelle en pergola, les plus jeunes plantations, installées il y a moins de dix ans, seront palissées en cordon. En 1997, la cave commence à prendre de l'importance. Le couple Di Tuccio agrandit les bâtiments de vinification et de stockage en rénovant les anciennes écuries et les maisons des ouvriers de la Masseria. Ils souhaitent également cultiver d'autres variétés indigènes et planteront en 2001 le Nero di troia en rouge et la Falanghina en blanc. En 2010, le Primitivo et le Negroamaro, deux autres cépages rouges indigènes, seront ajoutés à la plantation. Un peu plus tard, en 2015, le premier vin blanc de Fiano est commercialisé. En parallèle de leur activité viticole, la famille Di Tuccio développe à partir de 2002 une production de conserves artisanales de tomates et d'artichauts grillés à l'huile. L'entreprise agrobiologique se développe alors que l'usine de production construite en 2011 est agrandie en 2018 avec l'installation de systèmes technologiques de pasteurisation et de cuisson à la fine pointe. Ayant grandi au milieu de la propriété Antica Enotria, Luigi a appris à interpréter les besoins de la terre et à vivre en symbiose avec elle. Aujourd'hui, il à la tête de l'entreprise familiale accompagné par sa femme Valentina, qui en assure le développement commercial. Leur rythme est dicté par les saisons : alors que l'automne accueille la vinification, l'hiver voit la transformation des artichauts et l'été celle des tomates. Pour eux, peu importe de quel aliment il s'agit, l'important est de produire des produits authentiques résultant d'une agriculture durable, respectueuse de son environnement et des saisonnalités. Vingt-cinq ans après sa création, la ferme représente un fleuron pour la zone viticole à fort potentiel de Daunia. Luigi qui dirige toutes les phases de production, est assisté de Giuseppe Bonavita et de l'œnologue Aldo Avello. En bouteille, les vins expriment un profil identitaire très particulier grâce à la nature du terroir et aux pratiques vitivinicoles.