

Nebiolo Italien Hors Barbaresco et Barolo

Avril 2026

Déroulement de la soirée

Sur la table (9 vins) – Alto Piemonte

- Mise en bouche
- Première volée de 5 vins (4 appellations avec un vin plus ancien)
- Deuxième volée de 3 vins (2 appellations avec un vin plus ancien)

Après la pause service (3 vins) Valtellina vs Carema

- Troisième volée de 3 vins (2 appellations avec un vin plus ancien)

Le Nebbiolo (Synonymes: Spanna, Chiavennasca, Picoutener, Picotendro)

- Le nebbiolo est un cépage très ancien, mentionné pour la première fois au XIII^e siècle!
- Son nom « nebbiolo » dérive du mot italien « **nebbia** », qui signifie « brouillard ». Cette origine provient probablement de la brume blanche et poudreuse qui se forme naturellement sur les raisins pendant les vendanges. Ou bien, elle pourrait provenir du fait que les meilleurs terroirs de Nebbiolo sont situés au-dessus du brouillard qui s'accumule dans la vallée.
- App. 5000ha cultivés en Italie (3000ha en Piémont et 1000ha en Lombardie). Bien que le Nebbiolo ne représente qu'environ 8-10 % des raisins cultivés dans le Piémont, c'est là qu'il est le plus cultivé au monde. Rarement cultivé hors du Piedmont, il est aussi présent en Lombardie.
- À l'instar du pinot noir, le nebbiolo est un cépage **extrêmement exigeant**. Il fleurit tôt, mûrit tard et peut avoir du mal à atteindre sa pleine maturité. Il semble également préférer des coteaux spécifiques et des sols argilo-limoneux. Tout comme le Pinot Noir, le Nebbiolo est considéré comme **un cépage « expressif du terroir »**, car il absorbe davantage les caractéristiques de la terre, du sol et du climat que les autres raisins, ce qui signifie qu'il peut avoir un goût très différent selon l'endroit où il est cultivé.
- **Caractéristiques:** couleur grenat pâle. Aromes de rose, de goudron, violette, cerise noir, prunes, mures, cuir, argile, anis/réglisse, herbes (fraîches et sèches)... En vieillissant peut prendre des notes subtiles de truffe, d'épices et de sous-bois avec une texture veloutée/poudrée (*powdery softness*). Très structuré en bouche avec des tannins fermes et une acidité marquée.

Phénologie

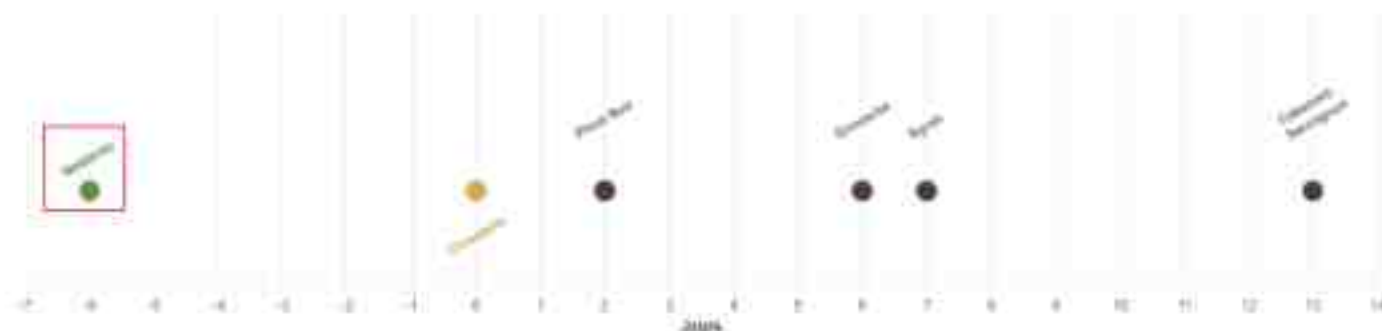
Implication pour la culture et l'élevage:

- Des **bourgeons tardifs** sont susceptibles aux gelées printanières et la *colatura* (couleur: mauvais développement du fruit à la floraison)
- Un **murissement tardif**, signifie une susceptibilité aux pluies d'automne. Par le temps qu'on le ramasse, les **celliers sont froids, retardant la fermentation** des raisins, ce qui pouvait provoquer des **infections** qui nécessitaient d'ouvrir les bouteilles 24h en avance pour se débarrasser des odeurs.
- Le froid en cave ralentissait aussi la fermentation, augmentant la charge tannique et c'est pourquoi il était élevé dans des Botti (larges cuves en bois) très longtemps ce qui pouvait aussi engendrer de **l'acidité volatile**... L'élevage en barrique aide à adoucir les tannins, **mais** les barriques neuves et l'odeur de vanille masque les odeurs de rose...

Epoque de débournement : 6 jours avant le Chasselas

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demi à 3 semaines après le Chasselas

Débournement



Maturité

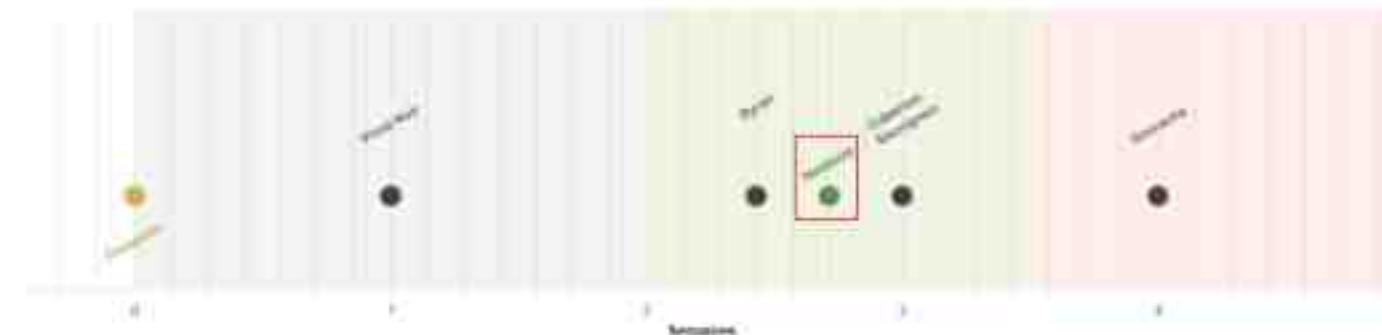


Figure 3

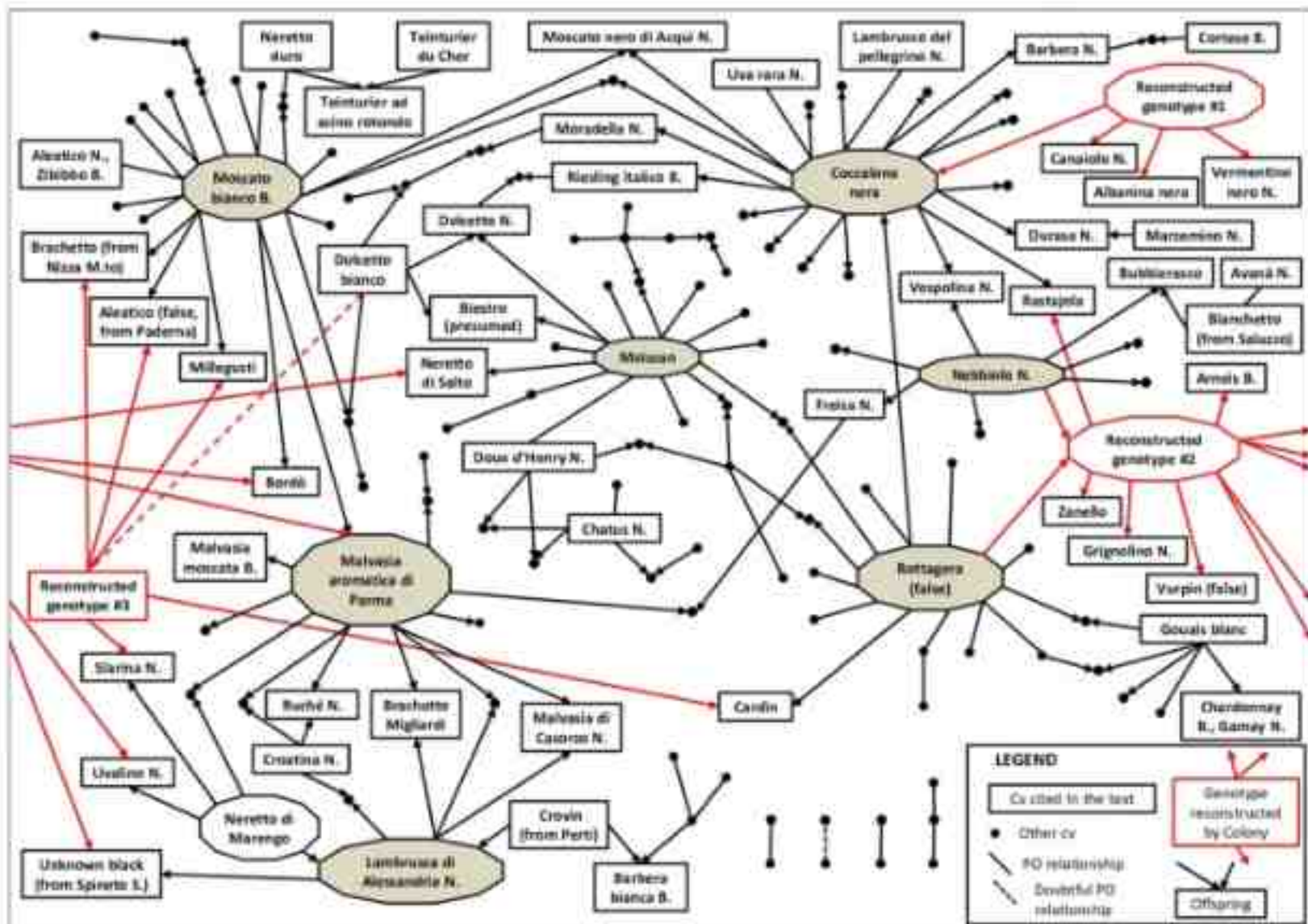
Génétique

DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy

Stefano Raimondi, Giorgio Tumino, Paola Ruffa, Paolo Boccacci, Giorgio Gambino & Anna Schneider

Note: pas vraiment de parents connus. A engendré le **Vespolina** et le Bubbierasco. Nebbiolo rosé, Pignola et Rossola Nera seraient des cépages frères/soeurs.

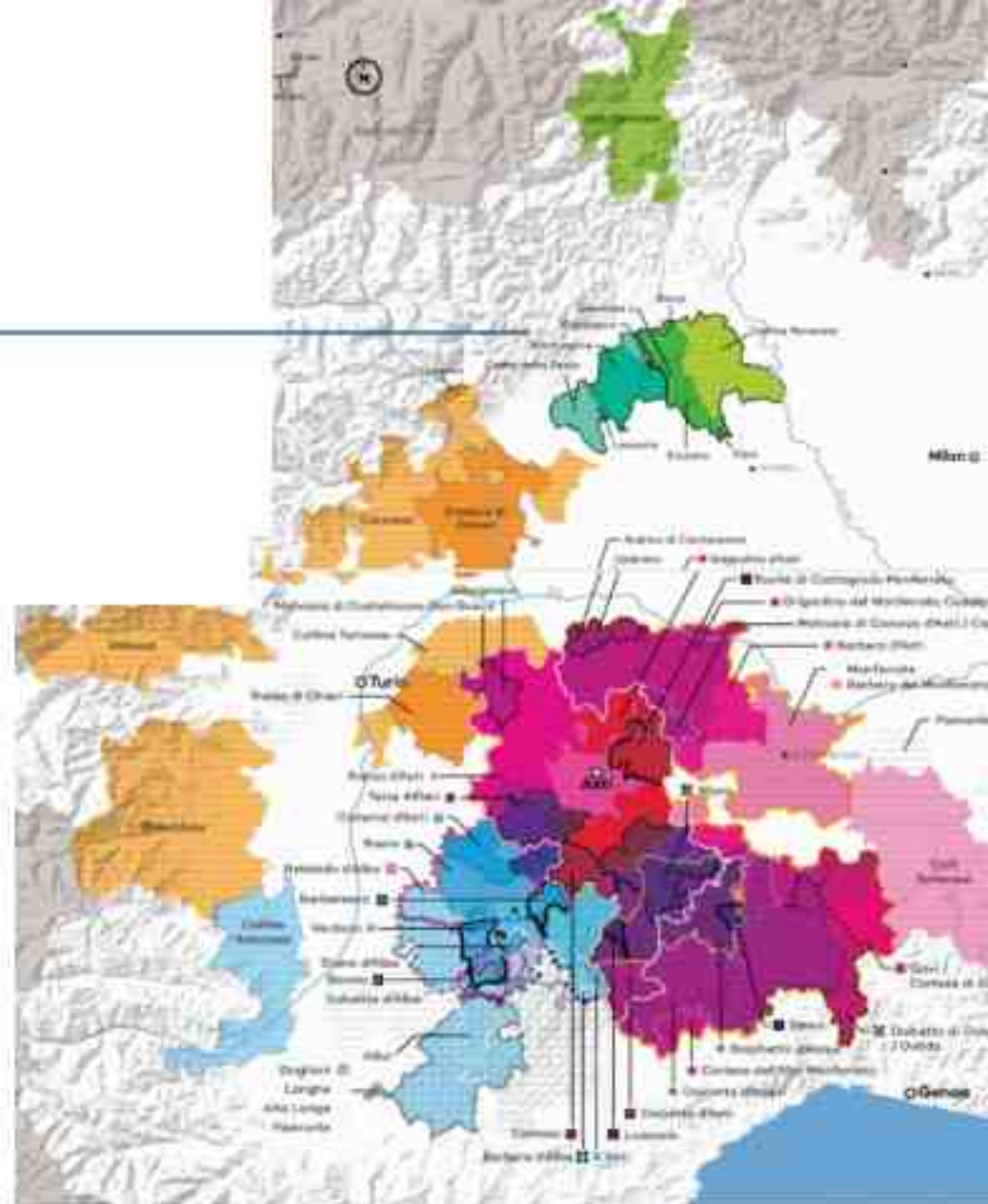
Parent du Freisa qui est relié au viognier (autre étude).





Alto Piemonte:

La partie du Piémont la plus proche de la Suisse, bordée latéralement par le Val d'Aoste (Ouest) et la Lombardie (Est). Le fleuve Sesia sépare en deux la région composée de plusieurs niches, s'étendant de la pointe à l'extrême nord de la région jusqu'à la zone autour de Novara. Climat plus frais (**altitude**) que Barolo/Barbarresco avec **des nuits plus fraîches** vers 15 degrés vs presque 25 degrés en BB. Vins dépassent rarement les 14 degrés.



Histoire

- Il y a 280 millions d'années un **super volcan** a explosé dans la région.
- Avant Barolo et Barbaresco, il y avait les vins du Alto Piemonte qui étaient bus par la nobilité milanaise au 19ème siècle et jusque dans l'empire Austro-Hongrois.
- Jusqu'à la **fin du 18ème** siècle c'est **l'appellation la plus célèbre pour le Nebbiolo**. Début XXème, il y a eu l'apparition du Phylloxera, Peronospora, Oïdium, des tempêtes de grêle extrêmes (1905, beaucoup de vigneron ont abandonné après), gelés printanières et l'imposition de **tarifs** par l'empire Austro-Hongrois.
- Il y avait 40,000ha de vignes au début du 19ème, maintenant il en reste 600, la forêt ayant repris ses droits. Après la guerre, on s'est mis au textile (cachemire) à cause de la bonne qualité de l'eau.
- Les choses commencent à changer avec des investissements étrangers dans les années 90-2000. Pour permettre aux producteurs de survivre, en 1994 on a créé une appellation moins stricte (blanc et rosé permis) sur le côté Est de la rivière Sesia, **Colline Novaresi** (qui englobe Boca, Ghemme, Sizzano et Fara) et en 2014 sur le côté Ouest de la Sesia avec **Coste della Sesia** (englobe Lessona et Gattinara). 1999 De Marchi achète du Lessona et **2018** Conterno achète Nervi.
- **Impact du changement climatique** présente une opportunité car le Nebbiolo peut se rendre à pleine maturité et les régions du sud font fasse à de la sur-maturité ce qui peut aider à la renaissance de cette région. Le prix demeure 'raisonnable'.
- **Restrictions commerciales:** Piemont ne peut pas être mentionné sur les bouteilles, sans doute parce que Alto Piemonte pourrait avoir une connotation de supériorité qui ferait ombrage aux grands vignobles plus au sud. Pour avoir droit au DOC/DOCG, il faut faire le vin dans la province de l'appellation: Vercelli pour Gattinara; Novara pour Ghemme et Fara; Biella pour Lessona, Biella et Vercelli pour Bramaterra. Sizzano est plus stricte, cela doit être dans la municipalité de Sizzano. Des droits acquis existent pour les vignobles plus anciens.

Autres cépages acceptés – pourcentages varient selon les appellations

Vespolina

- Le Vespolina est un peu le Dolcetto de la région. C'est le vin que les locaux boivent, très polyvalent : peut accompagner le poisson ou de presque tous les plats. Le Vespolina est génétiquement apparenté au Nebbiolo, mais il contient un composé chimique appelé *rotundone*. Ce même composé donne au Syrah son **côté poivré** si particulier, et on retrouve un peu de cette saveur dans le Vespolina.

Croatina & Uva Rara (Bonarda Novarese)

- Souvent utilisés dans les assemblages (en particulier à Boca ou Ghemme). Ce sont les cépages réconfortants. La Croatina (souvent appelée « Bonarda ») apporte des arômes de fruits noirs, de la couleur et une légère astringence. L'Uva Rara (littéralement « Raisin Rare ») est utilisée pour adoucir l'assemblage, en y ajoutant du parfum et de la souplesse, contrastant avec le caractère parfois austère du Spanna.

8 Appellations DOC et 2 DOCGs (7 seront dégustés)



Gattinara
(98ha/3820hl) –
DOCG (DOC en 1967
et DOCG en 1990);

Assemblage: **Min. 90%** de
Nebbiolo et jusqu'à 10%
Uva Rara, max. 4% de
Vespolina;

Sol: riche en **fer et**
volcanique mélangé avec
des sédiments et du
granite.

Altitude: 250 à 550m,

Alcool: min. 12.5%.

Élevage: **35mois** avec 24
en futs (réserve 47/36).

Climat un peu plus chaud
qui donne des vins avec
des **fruits plus murs** et
des vins plus costaud.
Tanins fermes mais
soyeux, arômes intenses
acides et épicés.



Ghemme
(34ha/1020hl) –
DOCG (DOC en 1969
et DOCG en 1997)

Assemblage: **Min. 85%**
Nebbiolo et le reste
Vespolina et Uva Rara.

Sol: est complexe, un
mélange d'**argile**, de **sable**
et de **granite décomposé**.

Altitude: de 220-400m,
Alcool: min. 12%

Élevage: de **34mois** dont
18 en futs (réserve 46/24)

Climat plus frais que
Gattinara (vent de Monte
Rosa), **vin plus linéaire**,
tannins fins, floraux,
épices et petits fruits des
bois.



Bramaterra
(34ha/503hl) – DoC
(1979);

Assemblage: **50 à 80%**
Nebbiolo, max. de 30%
de **Croatina**, max. de 20%
Uva rara et/ou Vespolina.

Sol: **volcanique**,
saprophytique, **ferrugineux**
et argileux. Veine de
calcaire.

Altitude: 200-600m

Alcool: min. 12%

Élevage: 22 mois/18 en
futs (réserve 34/24).

Plus difficile à cerner à
cause des **sols variés**, les
meilleurs vins sont
structurés, costauds,
avec de l'acidité. Saveurs
de baies rouges, **épices**,
fer et **notes viandeuses**
avec une finale saline.



Lessona (21ha/300hl)
– DOC (1976);

Assemblage: **100%**
Nebbiolo accepté,
jusqu'à 15% Vespolina
et/ou Uva Rara.

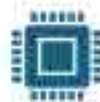
Sol: **saprophytique** riche en
minéraux. Avec des
poches de Loess (dépôts
sédimentaires dus à
l'érosion éolienne).

Altitude: 200-550m;

Alcool: min. de 12%

Élevage: 22 mois dont 12
en futs.

Vins avec une belle
acidité vive, élégants.
Aromes de rose, baies
rouges et orange avec une
finale saline/iodée.



Boca (17ha/360hl) –
DOC (1969);

Assemblage: **70%-90%** de
Nebbiolo et 10-30% Uva
Rara et ou Vespolina.

Sol: **Volcanique** moraine
et alluviaux avec un peu
de **calcaire**.

Altitude: 300-550m

Alcool: Min 12%

Élevage : **34mois** dont 18
en futs (réserve (46/24).

Tannins fins, cristallins,
parfumé, **structuré et vif**.
Saveurs de baies des
bois, violettes, herbes,
citron et tabac.



Fara (5ha) – DOC
(1969);

Assemblage: Nebbiolo (**50%-**
70%), 30-50% de Vespolina et
Uva Rara (Bonarda Novarese)
+ 10% autres variétés

Sol: moraine, **sable**
Altitude: 180-300 m (**+ au**
Sud)
Alcool: min 12% (12.5 réserve)
Élevage: Min. 22 mois (12 en
futs) , réserve 46/30

Sizzano (5ha) – DOC
1969

Assemblage: **50-70%**
Nebbiolo, 30-50% Uva
Rara (Bonarda Novarese)
et/ou Vespolina;
maxi. 10% OANRG
Sol: moraine, **sable** et
limon (+ argile en
hauteur)
Altitude: 200-350
Al.: min 12%
Élevage: 22 mois/16 en
futs, réserve (34/24)

Vins plus floraux, fins,
notes de fraise

Absents: Colline Novaresi (1994); Coste Della Sesia (1996) et Vali Ossolane (2009)

Mise en bouche

Villa Guelpa Sizzano 2019 (35US)(WE95)

Unclassified / Non classifié

Appellation: petite appellation du Alto-Piemonte sur le bord de la rivière Sesia dans un axe Nord Sud (5-13ha/170hl/900caisses par an), entre 200-350m d'altitude (7 producteurs). **DOC depuis 1969** (une des plus vieilles avec Barolo). Cépages permis pour assemblage de Nebbiolo (50%-70%), 30-50% de Vespolina et Uva Rara (Bornarda Novarese) + 10% autres variétés. **Sol** argileux (partie supérieure), alluviaux et sablonneux. Minimum 22 mois de vieillissement dont 16 en futs de chênes (+ pour Reserva). Bouquet vineux.

Producteur depuis 2016 à Lessona.

290m d'altitude, exposition sud-sud Ouest. Sol en terrasses d'alluvions, Vignes de 25-38ans. 2019 fut une année chaude.

Vin:

- Cépages:
 - **70% Nebbiolo;**
 - 30% Vespolina et Uva Rara
- Alcool: 13.5%
- Acidité totale: 5.65 (ph 3.05)
- Élevage: Égrappage. Fermentation spontanée, 14 jours de macération dans des vieilles cuves en ciment, vieillissement de 2 ans dans des futs de chêne de Slovaquie.



Lessona

- **Appellation:** DoC depuis 1976. Au début des années 1900 il y avait 200-400 hectares de vigne. Il en reste 20/25.
- **Sol** très particulier, **très acide** (ph de 4.2-5.5 un des vignobles les plus acides au monde) et sablonneux. Présence de fer et de manganèse donnant un profil minéral.
- **Climat** tempéré protégé par les alpes.
- **Altitude** entre 722 et 1181 pieds.
- Un Lessona typique est élégant avec un bouquet de roses et des baies rouges sur une minéralité prononcée.

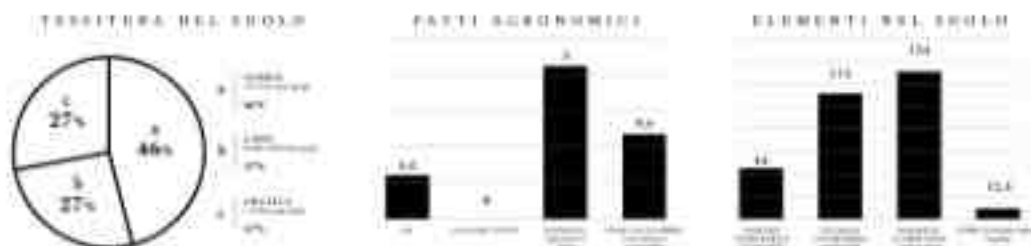


1) Lessona Assiende Agricola Sella 1986 ([Tenute Sella](#))

Producteur: depuis 1671. Développement durable, protection de la biodiversité. Participe à la création de l'appellation en 1976 et celle de Bramaterra en 1979 (23ha, 75,000 bts, 10,000 de Lessona). Altitude de 300m, exposition sud-ouest. Font aussi du Bramaterra, Coste Della Sesia, rosé, etc.

Vin: au moins 85% de Nebbiolo (maintenant 90/10vespolina).

Vinification: traditionnelle, macérations longues et 2 ans de bois.



2) Fara – Il chiosso 2010 (WS 90)

Marco Arluno (propriétaire œnologue)

(Surnommé le Terrance Malick ou Leonard Cohen du Nebbiolo)

Fait aussi le vin du vignoble familial Miru

Appellation: DOC depuis 1969. Sol de Moraine alluviale.

Producteur: depuis 2007. Nom veut dire que le vignoble est bordé d'un mur (clos). Pas d'utilisation de pesticides (lotta integrata). Utilisation de préservatif et additif limitée. Sols acides composés d'argile et de sable. 1,5 ha de Fara. (Ghemme et Gattinara). 300m d'altitude. Exposition Est-Ouest. 5000 bouteilles par an.

Vin:

- Cépages: Nebbiolo, Vespolina et Uva Rara (entre 50-70% Nebbiolo selon l'appellation)
- Alcool: 13,5%
- pH : 3,6 Sucre Résiduel: < 1 g/L Acidité: 5,7 g/L Dry extract: 27 g/L
- Fermentation: cuve en acier et barriques de chêne française et slovaques.



Ghemme

3) Il Chiosso 2009 (WE 94)



Vignoble: Sol de moraine, argileux et sablonneux (3ha de Ghemme/13ha total/60000 btls). 300m d'altitude.

Exposition sud-ouest. Vignes de 1960-2000.

Vin:

- Alcool: 13%
- Sucre: 2g/l
- Cépages: **Nebbiolo** (avec peut être un % de Vespolina?)
- Vinification: cuves en acier et 3 ans de vieillissement en barriques françaises et slovaques de 25-55hl.



4) Proprieta Sperino – Lessona 2013 (\$70/\$93.25) (Decanter 91)

Producteur (famille De Marchi de Isole & Solena depuis 1999 et la renaissance de l'appellation): 8ha de vignes au pied de Monte Rosa (6 en Lessona et 2 près de Forte en Bramaterra). Établi au 19ème siècle et ressuscité en 1999. Le vin provient de Ormeoglio et Castagnola. 5000 vignes par ha. Sol sablonneux mélangé avec des sédiments glaciaires. Altitude de 290-350m. Font aussi du Costa della Serra (raisins de Bramaterra et Lessona pour 45\$) et Rosa del Rosa Rosato et maintenant un Bramaterra. Dans un vieux château en restauration. Organique (jamais connu de pesticides ou fertilisants chimiques).

Vin (5000 caisses):

- **100% Nebbiolo**
- Taux de sucre: 2.8g/l

Vinification: destemmage, fermentation avec des levures naturels, macération pelliculaire de 21 jours et 18mois sur lie.

Vieillessement : Le vin est élevé en fûts et en foudre de 15hl pendant 32 mois. Vieillessement en bouteille quelque mois avant la commercialisation.



Bramaterra

- Situé entre Lessona (Ouest) et Gattinara à l'Est. Constitué de 7 communes. (885-1475 pieds d'altitude). Le Monte Rosa protège les vignes des vents alpin froids et l'altitude crée des variations de température importantes (diurne/nocturne).
- Seulement **8 producteurs**
- Sols **porphyriques** et riche en **Quartz** ce qui peut donner une sensation de fer.
- Un Bramaterra typique est racé et structuré avec des notes épicées, salinité et sensation minérale (nervous energy).
- Similitudes avec Lessona:
 - Sols plus variés, surtout volcanique mais aussi sablonneux du côté Ouest, similaire à Lessona.
 - Sol acide qui favorise l'absorption des nutriments comme à Lessona.



5) Colombera & Garella Cascina Cottignano 2015 (Bramattera) (45US)

- Carlo Colombera est propriétaire de terrains depuis 1992 et formé à Antoniolo. Christiano Garella le rejoint en 2010, il fait partie de la jeune génération de vignerons avec Roberto Conterno. Vignoble de 7ha existe officiellement depuis 2010. Font aussi du Lessona. Culture durable en évitant les produits chimiques. Vignoble situé à 350-400m, sud-est/ouest de sable porphyrique.
- **Le vin** (2015 année chaude):
 - **Nebbiolo 80%**, Croatina 10% et Vespolina 10%
 - Alcool 12.5%
 - Destemmage:
 - Fermentation classique sans contrôle de température.
 - Élevage de 3 ans dont 24 mois en foudre de 6000L avant d'être assemblé et élever en cuve de béton qq mois.

Deuxième Volée - Alto Piemon...

Gattinara

- Le plus connu des vins du Alto Piemonte, a une tradition qui date des anciens romains. A la fin des années 1800 il y avait 182 acres de vignoble.
- Sol provenant du glacier Monte Rosa avec des roches sédimentaires, granite, riche en fer comme la roche porphyrique d'origine volcanique. Sols rouges acides qui donnent des tanins fermes mais souples.
- **Gout de fer** caractéristique et parfois un peu la rouille...
- Un Gattinara classique a des arômes de violette et baies rouges, acidité fraîche, minéralité et des tannins polissés.



wine-vin-Gattinara-DOCG (2)

The Vallana

Era (1950-1970)



- **Vignoble:** À Maggiora depuis 1937 (5^{ème} génération), famille fait du vin depuis 1787. Pendant les années 50-60 (55 de légende) **Bernardo Vallana** était aussi célèbre que Mascarello ou Conterno. Puis il y eu une période de déclin dans les années 70. Considéré un peu comme un renégat parce qu'il ne suivait pas les règles du consortium (il refusait par exemple de laisser tomber ses 6 cuvées différentes de Spanna) et faisait des vins de manière traditionnelle.
- Les vins demeuraient bon et ses voisins jaloux l'accusèrent même de diluer ses vins avec de l'Aglianico... Renaissance dans les années 80, puis en 1996 le successeur au vignoble (Guy Fogarty son beau-fils réputé pour faire des vins d'une grande finesse) est mort de façon prématurée. Sa fille Giuseppina Vallana puis ses enfants Marina et Francis ont repris la tradition.
- Droit acquis à l'appellation Gatitnara même si les chais sont à Boca.
- Font aussi du Colline Novaresi, Boca.
- Vignes de 400m d'altitude.
- **Vin:**
 - Cépages: **100% Nebbiolo.**

6) 1974 Spanna (80US):

- Hiver froid, été chaud.
- Fermentation spontanée et longue (30-40 jours)
- Vinification en cuves de ciment pour **4 - 6ans,**
- Maturation de 6 mois à 1 ans dans de larges barriques.
- Non-filtré.

7) 2007 Gatinnara

(\$49.95):

- Bonne année chaude avec des vins équilibrés
- Relâché après **10 ans de cave**
- 13% d'alcool
- Un peu de Vespolina.
- 6mois en cuve d'acier et 9 mois dans des barriques en bois

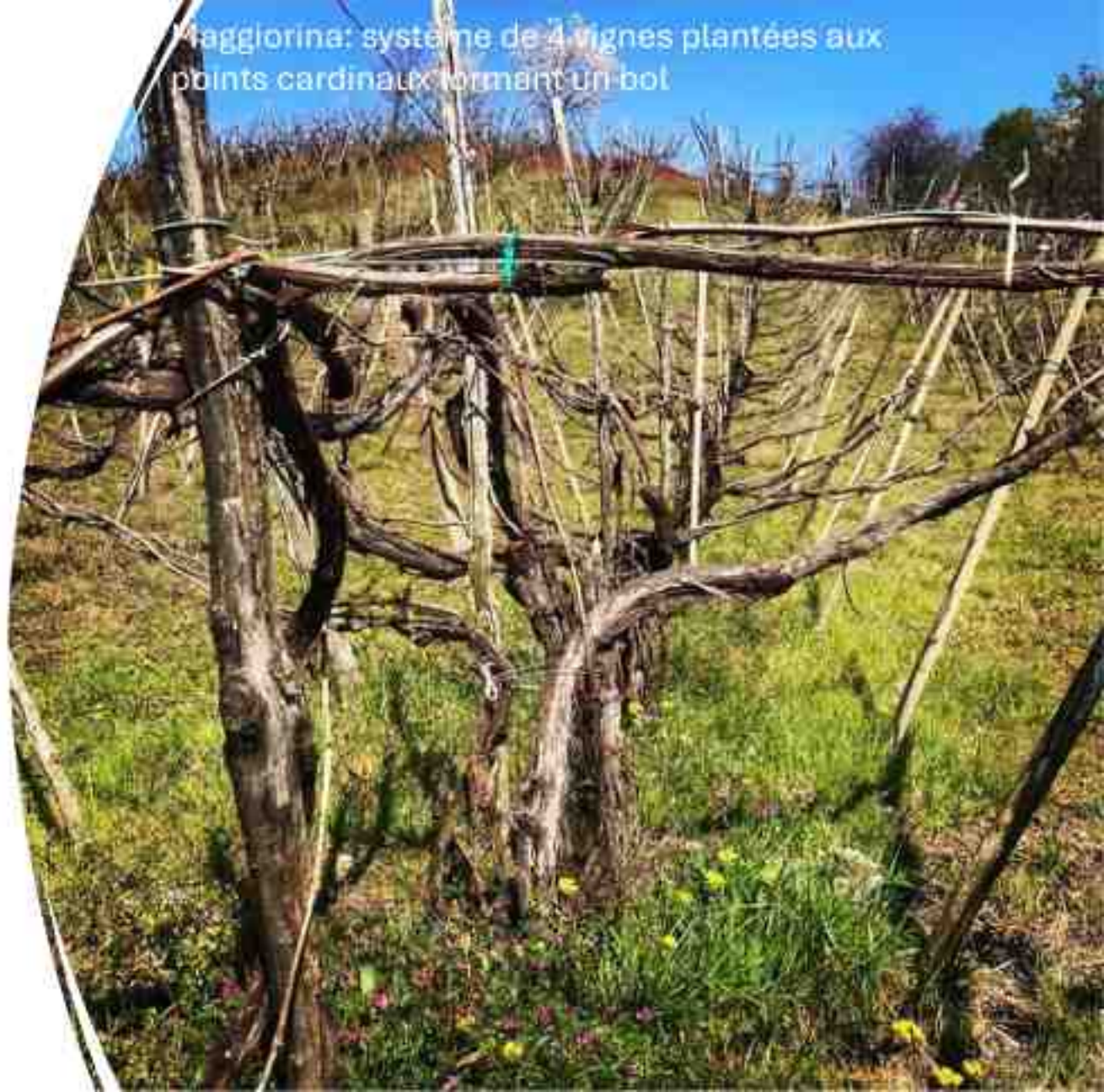


Maggiora

Boca

- Vers la fin du 1800s il y avait 9885 acres de vignes à Boca, dans les années 90s il en restait 25.
- Grace aux succès de Le Piane, il y a maintenant 10 producteurs et 75 acres de vignes cultivées.
- Vignoble le plus élevé de l'Alto Piemonte à 1700 pieds d'altitude.
- Microclimat plus chaud. **Sol porphyrique (volcanique).**
- Typiquement, un Boca est fragrant, vibrant, avec des notes de baies rouges, minéralité, poivre blanc sur une acidité ferme et des tanins polis.

Maggiorina: système de 4 vignes plantées aux points cardinaux formant un bol



8) Le Piane Boca – 2012 (\$85/\$130)

3 bicchieri

- En 1994, Antonio Cerri, l'un des derniers producteurs de Boca se lamentait à plus de 80 ans près de ses 2 ha de vignes (de 100 ans plantés dans le style Maggiora), que "Boca mourait avec lui". Christoph Kunzli, un marchand de vins Suisse ne l'entendait pas ainsi et après plus de **94 transactions immobilières indépendantes** et plus de 5 ans de démarches, il réussit à rassembler 6.5ha de vignes et fonder Le Piane.
- Le style n'a pas changé depuis Cerri. Certifié **Biodynamie** (emphasis sur les cycles lunaires), rien de synthétique. De grandes barriques. Low tech. Imaginé le Shire dans lord of the Rings...
- **Le vin** (2012 printemps difficile mais un été excellent avec des vins riches petite quantité):
 - Vignes de 30-50ans à Traversagna. 10/15000btl's
 - **85% Nebbiolo** et 15% Vespolina.
 - Élevage: macération de 40jrs 3-4 ans an barrique (2000-3000L.). N-filtré.
 - Alcool: 13.56%
 - Acidité totale: 5.68g/l (ph 3.26)
 - Sucre résiduel: 1.10g/l



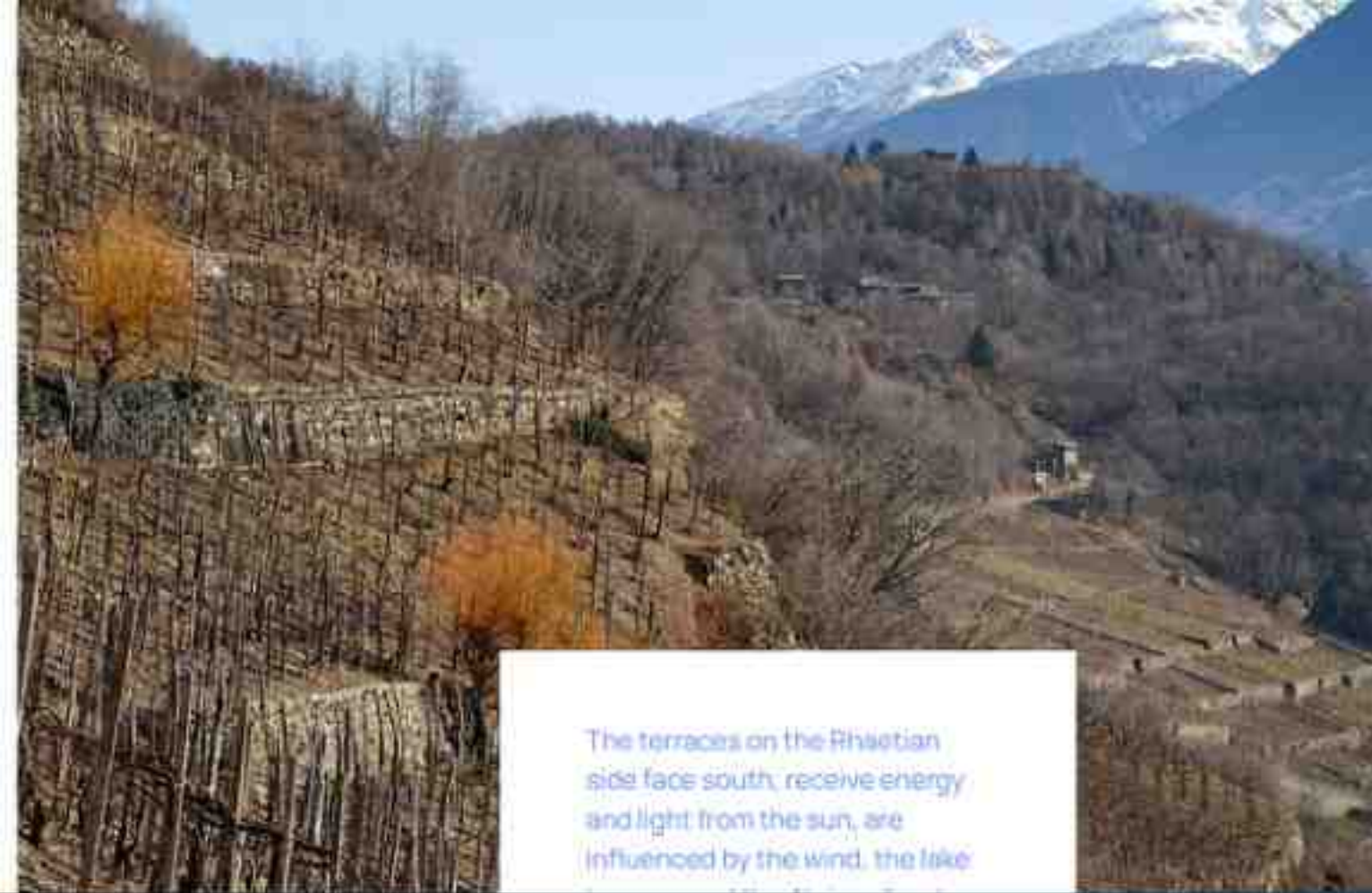
Troisième Volée – Carema vs Valtellina

3 vins

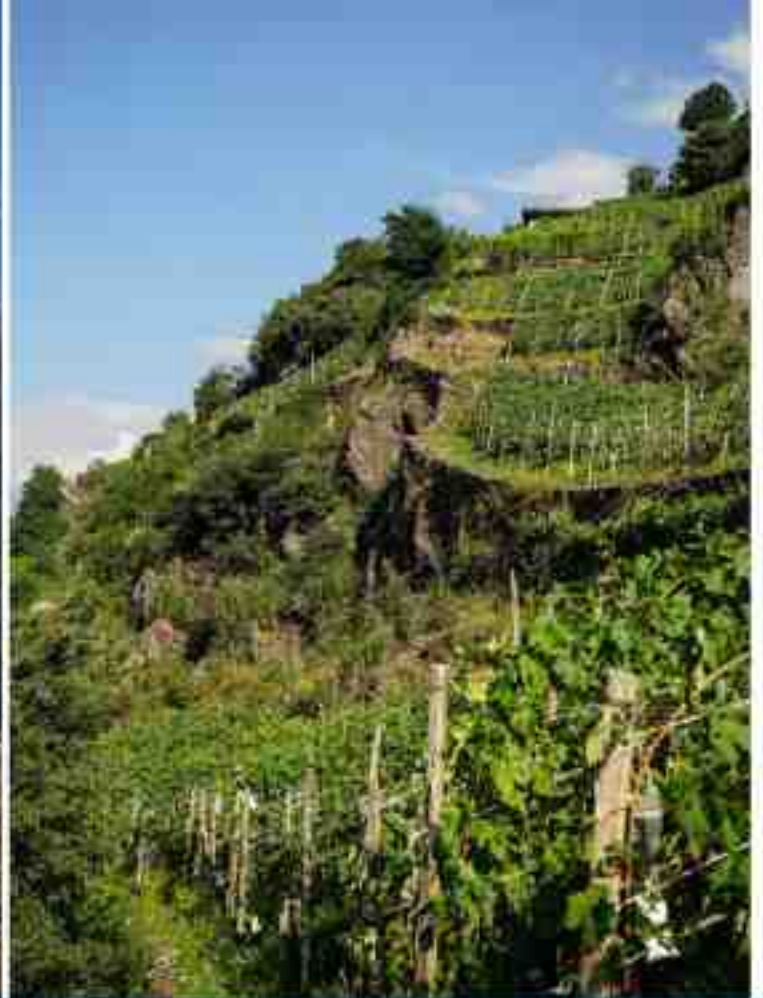
2 appellations

2 vins de la même appellation dont un vin plus ancien

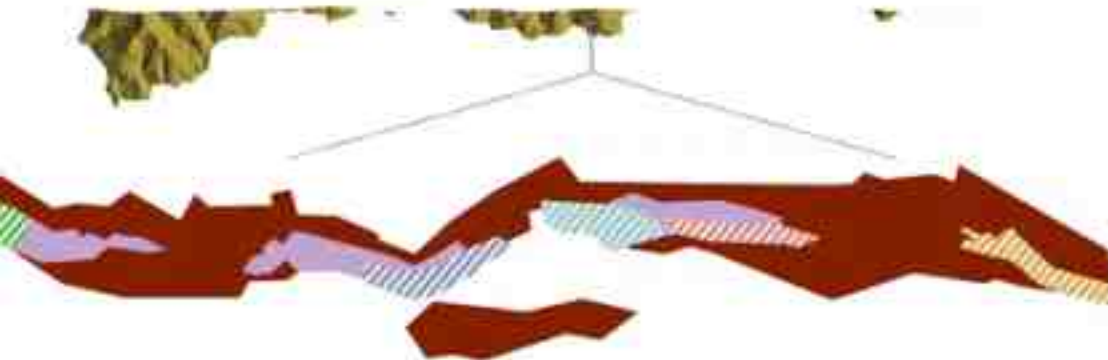
2 vins du même producteur



The terraces on the Rhaetian side face south, receive energy and light from the sun, are influenced by the wind, the like



Valtellina : 2000 producteurs avec
0.2ha en Moyenne.



Valtellina Superiore (DOC en 1968 puis DOCG en 1998)

- Région de **Lombardie**, au Nord du Lac de Come, entre Alpi Retiche et Orobie parallèle aux alpes. Taille: 300ha/13, 350hl 2 DOCG:
 - Valtellina Superiore (5 sous régions Est-Ouest le long de la rivière Adda) sur une surface de 750ha (DOC et DOCG)
 - Sforzato Di Valtellina
- Composition: Rosso 80-90% Nebbiolo (Chiavennasca) + 20% autres (Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Rossola, Pignola et Brugnola).
- Élevage: min 12% d'alcool. Pour Superiore, min 2 ans avec 12 mois en barriques.
- Sol: pauvre, gneiss (porphyre, quartz et feldspar). Agriculture en terrasse.
- **Inferno** a une surface de 55ha (près de Sondrio). Entre 300-500m d'altitude. Caractérisé par des pentes abruptes et une exposition plein sud (temp. plus élevée que les autres sous-régions).
 - Autres sous régions sont Maroggia, Valgella, Grumello et **Sassella** (plus connu).

- Valtellina Rosso DOC
- Valtellina Superiore DOCG
- Valtellina Superiore Sforzato DOCG
- Valtellina Superiore Sassella DOCG
- Valtellina Superiore Grumello DOCG
- Valtellina Superiore Inferno DOCG
- Valtellina Superiore Valgella DOCG

1 – 2 ArPePe – Valtellina Superiore Inferno (1974 vs 2012)

Producteur de Valtellina (Buon Consiglio –secteur de Grumello) depuis 5 générations (1860). **A.**

Pelizatti a du vendre la marque et la business en 1973 pour racheter les vignes en 1984 en utilisant son acronyme **Arturo Pelizatti Perego** (**Ar PePe**). Cellier chauffé en géothermie, 13 hectares de vigne. Production traditionnelle, entièrement manuelle (en terrasse, 1500hrs de travail/ha). Inferno n'est pas produit tous les ans. Font aussi du Sassella (+grandes cuvées), Grumello et du Rosso.

- Inferno 1974 (année plus froide) \$70



Photo Credit: Arpepe

- Inferno 2012 (bonne année) \$76 (\$88.25 pour le 2022)

- 100% Chiavennasca
- Altitude 450m. Exposition plein sud.
- 54 jours de macération en cuve en bois, puis 2 ans en barrique/cuves en acier puis en bouteille
- Alcool 12.5%



3) CAREMA DOC – **FERRANDO** ETICHETTA NERA (BLACK LABEL) 2013 (\$89 US) (V.95)

Région: Carema (DOC 1967, *Picotendro*), dans le Canavese (Piedmont) entre la rivière Po et le Val d'Aoste. Petite production de 22ha divisés en 43 mini-crus (une coopérative et dizaine de producteurs). Produit du Rosso et du Riserva. Au moins 85% Nebbiolo et 15% autres variétés locales. Élévation minimale de 300-699m, alcool min. de 12%. 24 mois min. de vieillissement pour le rosso, 36 pour le riserva. Système unique de "**topie**" supporté par des piliers en pierre pour garder la chaleur lors des nuits fraîches alpines.



Producteur: depuis 5^e générations, fondé en 1890 (vendu en 2023). 16ha basés Carema. Sol moraine glaciaire (granite et schiste). Font aussi un white label.

Vin : 3000 bouteilles (seulement dans les meilleurs années). Sélection des meilleurs sites chauds et sec (site Laures).

100% Nebbiolo

Alcool: 14.5%

Élevage: 15-20jrs sur peau, malo, 3 ans en barriques (mix de barriques françaises usées et qd neuves 250-500l).

