



Moncalisse, Civezzano (Tyrol du sud)

Millesimato Extra Brut Riserva Trento DOC

Millésime	2019
Viticulteur	Moncalisse
Région	Tyrol du sud
Degré	12.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Les raisins proviennent de vignobles propres situés à Seregnano et Civezzano, entre 550 et 600 mètres d'altitude. Le terroir est marqué par des sols porphyriques et métamorphiques, notamment des phyllites avec inclusions de quartz. Le climat montagnard frais, caractérisé par de forts écarts thermiques entre le jour et la nuit ainsi que des vents constants, ralentit la maturation et préserve la précision aromatique des raisins. Des rendements limités et une vendange manuelle soignée garantissent une qualité optimale. L'élevage se déroule à 80% en cuve inox et à 20% en barriques françaises usagées, suivi de 56 mois de vieillissement sur lies en bouteille.

Notre note de dégustation

Le Moncalisse Millesimato se présente dans une robe jaune paille lumineuse et dévoile un bouquet frais et pur de sureau, glycine et acacia. Des notes fruitées précises de pommes vertes, poires Williams, pêches et mirabelles s'entrelacent avec de délicates touches exotiques, des herbes de montagne et un soupçon de noisette grillée. En bouche, la perlage est fine et crémeuse, soutenue par une fraîcheur vive et une acidité structurée et pleine de tension. Une élégante salinité minérale apporte profondeur et relief. Les arômes fruités et floraux persistent dans une longue finale, accompagnés d'une nuance légèrement amère qui confère au vin caractère et personnalité.

WEIBELweine

Moncalisse

Moncalisse est un domaine jeune et ambitieux du Trentin, fondé en 2016 par les sœurs Julia et Karoline Walch, descendantes de la prestigieuse famille de vignerons Elena Walch. Le domaine est situé au pied du Monte Calisio, au nord de Trente, où les quelque 600 mètres d'altitude offrent des conditions idéales pour élaborer des vins effervescents Trentodoc élégants et pleins de tension. Les 12 hectares de vignobles sont entièrement consacrés aux cépages traditionnels du méthode classique. L'altitude, les sols pauvres et minéraux ainsi que les forts écarts de température entre le jour et la nuit confèrent aux vins de base une fraîcheur marquée, de la finesse et une grande pureté aromatique. Durabilité, viticulture respectueuse de la nature et travail minutieux de la vigne font partie intégrante de la philosophie de Moncalisse.



En cave, on suit strictement la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille, associée à une précision moderne et à un long vieillissement sur lies. Les vins de Moncalisse se distinguent par une structure tendue, une mousse précise et une minéralité affirmée. L'objectif du jeune domaine est de rendre perceptibles dans le verre les caractéristiques uniques du terroir de Monte Calisio et de créer des vins effervescents élégants, profonds et aptes au vieillissement. Avec son style affirmé et son exigence de qualité maximale, Moncalisse s'impose comme l'une des voix les plus prometteuses du Trentodoc.

Convient avec

