

LEXIQUE ALPHABETIQUE DES APPELLATIONS VINICOLES ITALIENNES

Voici une liste des termes italiens qui peuvent se trouver sur les étiquettes ou dans les ouvrages portant sur le vin.

Abbccato Légèrement doux.

Alcool Alcool, en général exprimé par pourcentage d'alcool par volume.

Amabile Semidoux.

Annata Millésime.

Azienda agricola ou agraria ou vitivinicola Ferme ou domaine n'ayant peut-être pas acheté plus de cinquante pour cent des raisins utilisés pour le vin vendu sous ses étiquettes.

Bianco Blanc.

Botte Fût ou tonneau.

Bottiglia Bouteille.

Brut Sec.

Cantina Cave à vin ou maison de production.

Cantina sociale Coopérative de vin.

Casa vinicola ou azienda vinicola Commerce ou négociant en vins (commerciante) dont le vin mis en bouteille provient surtout de vins ou de raisins achetés.

Cascina Ferme, s'utilise souvent pour indiquer le domaine.

Cerasuolo Rosé de teinte cerise.

Chiaretto Rosé soutenu.

Classico Centre historique d'une zone DOC.

Consorzio Consortium de producteurs.

Dolce Doux.

Enoteca Bibliothèque publique ou commerciale spécialisée dans les ouvrages portant sur les vins.

Etichetta Étiquette.

Fattoria Ferme ou domaine.

Fermentazione naturale CO2 naturel dans le vin mousseux.

Frizzante ou Frizzantino Mousseux ou légèrement mousseux.

Imbottigliata Embouteillé (all'origine veut dire à la source)

Indicazione geografica tipica (IGT) Catégorie récente pour classifier officiellement les vins, provenant en général de provinces entières ou de vastes territoires.

Invecchiato Vieilli.

Liquoroso Vin liquoreux, souvent muté avec de l'alcool distillé quoique parfois sa vigueur soit naturelle.

Macerezione carbonica Macération carbonique: processus de fermentation partielle de raisins entiers dans des contenants scellés sous la pression du gaz carbonique auto généré, utilisé surtout pour le vino novello.

Maso Holding, s'applique souvent à un vignoble ou domaine.

Masseria Ferme ou domaine.

Metodo Charmat Vin pétillant fermenté en cuve close.

Metodo classico ou tradizionale Termes s'appliquant aux vins pétillants fermentés en bouteille, par les méthodes classiques ou traditionnelles remplaçant le terme vin champagnisé qui ne peut plus s'utiliser en Italie.

Passito ou passita S'applique aux raisins partiellement séchés et aux vins vigoureux et doux que l'on fabrique généralement avec ce type de raisins.

Podere Petite ferme ou domaine.

Produttore Producteur.

Recioto Vin fabriqué avec des raisins partiellement séchés, souvent doux et vigoureux.

Riserva Réserve, pour les vins DOC ou DOCG, vieillis depuis un nombre d'années spécifié.

Rosato Rosé.

Rosso Rouge. Secco Sec.

Semisecco Semidoux, s'applique généralement au vin pétillant.

Spumante Vin pétillant, sec ou doux.

Superiore Pour les vins DOC, ce terme dénote un taux plus élevé d'alcool, une période plus prolongée de vieillissement, ou une origine géographique particulière.

Tenuta Ferme ou domaine. Uva Raisin.

Vecchio Vieilli, décrit les vins vieillis DOC; Stravecchio, longuement vieilli, s'applique au Marsala très longuement vieilli et à certains spiritueux.

Vendemmia Récolte ou millésime.

Vigna ou vigneto Vignoble.

Vignaiolo/Viticoltore Viticulteur.

Vino da tavola Vin de table, s'applique de façon générale à la plupart des vins nonDOCs.

Vino novello Vin nouveau, en général rouge; doit être embouteillé l'année même de la récolte.

Vitigno Cépage ou variété de raisins.

Vivace Vif, comme pour le vin légèrement mousseux.