

LACRIMA DI MORRO D'ALBA AZIENDA AGRARIA GIUSTI PIERGIOVANNI
ANCONA MARCHES ITALY

Les Marches situées en plein centre de la botte Italienne ,superbe région ou la nature l'emporte sur la morosité .Des plages les plus touristiques aux criques sauvages ,du plateau de sable au mont Vettore qui culmine à 2476 mètres on en fini pas ici que cela soit assis, debout ou à cheval de s'imprégner de ces sites rupestres aux reflets colorés. A observer ce panel de paysages différents l'on comprend d'autant mieux la gastronomie riche en reflets de mer ,en plateaux de fines charcuteries et en fromages luxuriants sans oublier les huiles parfumées de verdure. C'est dans ce superbe décor que se niche sur une colline de Montignano le Château de Castelferreti. Le lieu historique centre névralgique du village fut acheté par Monsieur Giusti Père et depuis remodelé sans cesse par cette famille pétrie d'amour pour ces lieux enchanteurs .D'ailleurs quand vous dégusterez les vins de Monsieur Giusti vous ressentirez de suite la magie des lieux , ils sont d'une rare pureté et saveur. Dans ce contexte de qualité de terroir la famille de Monsieur Giusti Pierrogiovani a recomposé depuis des années le Château afin d'y établir ses chais de vieillissements et a ouvert un peu plus loin à Montignano de nouveaux chais de technologie et vinification .Rien n'est laissé au hasard dans ce domaine géré avec élégance et générosité. Le travail sur terre est méticuleux et proche au naturel ,les rendements sont limités pour l'obtention de jus d'une grande pureté. Les chais disposent de fûts neufs d'origine française ceci pour un élevage des plus naturel. Le cépage Lacrima di Morro d'Alba ne se cultive que dans 6 villages ce qui le rend si rare en style ,qualité et travail parcellaire Monsieur Giusti travaille sur 7 hectares privés situés Sud sur un sol argileux .Vous êtes dans la région du Verdiccio di Castelli di Jesi , du Rosso Conéro, Rosso Picéno ,des cépages Sangiovese, Lacrima di Moro d'Alba ,Montépulciano et certains cépages français La région est moins connue que ses voisines proches ,c'est pourtant ici que l'on trouve de merveilleuses bouteilles ,à suivre....

CEPAGES 100 %LACRIMA DI MORO D ALBA. 30.000 BOUTEILLES

SAVEURS Couleur rubis foncé à reflets violacés . Parfum de violettes, roses fanées ,de fruits noirs des bois. Texture très souple et suave. Ce vin est étonnant de par ses parfums féminins mais reste une rareté de l'expression de la vigne au tel titre que les vins du Piemonte avec ses Barolos et Barbaresco fleurant eux aussi ce rare parfum de violette et rose fanée. Vous découvrirez à chaque dégustation du Lacrima son attachante qualité et son raffinement étrange .Il faut le déguster avec des charcuteries et viandes .

SERVICE à boire sans décantation .

ACCOMPAGNEMENTS CULINAIRES :

Foie de veau poêlé aux mangues fraîches, escalope de foie gras poêlée et compote de pommes, tatin de tomates mozzarella et sauce au pistou, filet de bœuf aux morilles et gratin dauphinois, pigeons fermiers rôtis à la rhubarbe et fritto d'asperges, feuilleté aux escargots au beurre d'ail soufflé ,magret de canard et polenta aux olives, rognon de veau à la graine de moutarde et pommes, cailles au foies , à l'orange aux raisins , fricassée de cailles aux aubergines ,côtes de veau aux asperges blanquette de veau aux chicons , contre filet aux échalotes ,côtelettes d'agneau au thym et romarin beignets de porc fourrés aux dattes , carré de porc aux girolles , , entrecôtes aux oignons cuisses de lapin rôties au thym mijotée d'oignons , brochettes de poulet à la sauge , mosaïque de porc courgettes tomates et oignons , toutes viandes rôties barbecues, pâtés ,charcuteries

GARDE: se gardera 5 ans et ensuite surveiller sa progression .