

## **AZIENDA TORRE DEI BEATI LORETO APRUTINO ABRUZZO ITALIE**

L'Azienda a été construite en 1999 dans la Province de Pescara à Loreto Aprutino par les propriétaires Madame Adriana Galassi et Monsieur Fausto Albanesi. Tous deux membres de L'Italian Sommeliers Society depuis 1992. Le vignoble fut un cadeau du Père d'Adriana qui était en sa possession depuis les années 70, depuis il y travaille encore. Les vignes ont été replantées en 1999, elles sont situées sur 17 ha. La production totale est de 40.000 bts Agriculture biologique de grand renom pour la totalité du vignoble depuis le millésime 2002. Pour la maîtrise du vignoble et des chais les propriétaires sont secondés par l'œnologue Giancarlo Sorvecia. Le sol est en général composé d'argile et de calcaire situé sur de petites collines de maximum 300 m d'altitude.

La production n'excède pas les 1.2kg par pied de vigne. Densité ; 5.333 pieds vignes par ha. Les vendanges comme toutes autres activités du domaine sont manuelles. L'Azienda est jeune mais passionnée pour une agriculture saine et à la pointe de la qualité œnologique, les prix et récompenses sont chaque année plus nombreux et importants.

### **« MAZZAMURELLO » MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 14 ° 5**

Les parcelles se situent à 300 m d'altitude, pendant les vendanges, trois passages successifs dans les vignes afin d'obtenir une parfaite concentration du raisin. Aux chais plusieurs tris sélectifs permettent de garder le meilleur de la récolte. Ensuite, longue macération de 30 jours, fermentation en fûts de chêne et vieillissement du vin pour une période de plus ou moins 22 mois en fûts français neufs. Le vin repose sur lies et est bastonné le long de la période d'élevage. Pour terminer, légère clarification à froid. Quelques mois de repos en bouteilles avant vente.

**SAVEURS ET AUTRES** : La robe est de ton rouge rubis avec quelques tonalités de violet tant que le vin est jeune. La trame est très dense, compacte, chaleureuse. Le gras du vin révèle directement des arômes de terroir très prononcés sur des épices de poivre noir, tourbe, tabac et chocolat noir. La méthode de bastonnage sur lies confère au vin un potentiel encore plus important, l'expression des parfums de sa parcelle, la minéralité sont dans ce cas fortement exclusifs. Les fruits cueillis à parfaite maturité soutiennent agréablement cette forte personnalité, la mâche est très compacte, les tanins sont très fermes, indispensable décantation d'une à deux heures et voir plus quand le vin est jeune, cela va lui permettre de déployer son panel olfactif et gustatif qui est très varié. Ne passez pas à côté de la liqueur de fruits lorsque le vin atteint son potentiel d'aération.

Le grand soin apporté au vin le long de son élevage signe ici la qualité du propriétaire qui ne cache en rien les aspects naturels au terroir.

Vin d'amateur, vin de garde produit en très petits rendements. Médaillé d'or régulièrement.

**GARDE ET DECANTATION:** A boire de suite avec au minimum une à trois heures de carafe sur ses premières années de garde , le vieillissement va le métamorphoser fortement et révéler alors le potentiel de ce beau terroir manipulé par la biologie. Le vin se patinera sur une période de 10 ans avec des accents toujours plus authentiques . Grands verres pour y tremper son nez et cuisine du terroir pour patiner les tannins très fermes. Vin masculin très prisé des amateurs.

**CUISINE** : Toutes viandes et salaisons avec ceci en plus si vous avez le temps .

Bœuf au fleurie et à la moelle – Bœuf de surlonge aux oignons et lentilles aux abricots—  
Bœuf noir gallois braisé à la bière brune, croûtons au fromage-Boudin cochon / Boudin créole  
Carpaccio de veau, miel à la truffe blanche, feta et Granny Smith -Carré d'agneau à la fondue de fenouil, saucisson, lardons et fleurs de thym-Carré d'agneau au thym serpolet aux mirabelles-Carré de porc rôti girolles, mousserons et lentins, grenailles de Noirmoutier et crème d'oseille -Carré de veau jardinière-Veau de lait, Topinambours truffés et crème de Petits pois au lard, jus de veau à l'arabica -Côtes d'agneau à la couronne Parmentier-Côtes de veau aux champignons et aux ris de veau-Cuisseau de lapin rôti au thym, mijoté d'oignons et d'orge à la bière sur lie-Cuisses de lapin en papillote au piment d'espelette et à la citronnelle-Roulade de bœuf aux œufs cuits durs-Médailon de veau au miel d'eucalyptus, purée de potiron -Minute d'agneau en couscous, pois chiches et menthe fraîche

