

PISTILLO 100% PECORINO
AZIENDA AGRICOLA PODERI SAN LAZZARO OFFIDA
MARCHES ITALIE

L'Azienda de Madame Carosi et Monsieur Paolo Capriotti est née en 2003. Paolo et son ami Pino Ottavi, œnologue, ont depuis la reprise du domaine souhaité se démarquer par de nouvelles productions audacieuses et très naturelles. Le Domaine se trouve dans la municipalité d'Offida, centrée dans le cœur de l'historique Doc Rosso Piceno Supérieur et situé sur une colline à 290m d'altitude avec la mer Adriatique à 15 km et les montagnes (Apennins) à 25 km. Paolo et Pino Ottavi se concertent depuis des années pour la production de vins authentiques et autochtones. Le vignoble dans son intégralité est traité en méthode organique. Les vignes du vin 'Podere 72' ont plus ou moins 20 ans, celles du vin 'Griffola' 40 ans. Le Domaine fait 18 ha dont 15 ha partagés entre vignobles et oliveraies, le reste en bois forestiers. Production totale annuelle de 40.000 bouteilles. L'Azienda est jeune encore mais Paolo se démarque déjà des grands de la région par ses vins naturels, opulents, élégants. Pas question de trouver ici du léger mais une balance idéale entre terroir maîtrisé, saveurs gourmandes et raffinées. Poderi San Lazzaro nous présente 'Pistillo' un Pécoringo élégant, 'Polesio' un Sangiovese pur, 'Podere 72' assemblage de 50% Montepulciano et 50% Sangiovese et pour terminer, Griffola le haut de gamme composé de 100% de Montepulciano.



COMPOSITION ET INFOS : 100 % PECORINO. Alcool 14°. Sols calcaires et argiles. Vinification de quinze jours en cuves inox sans le contact avec les peaux, ensuite quatre mois d'élevage en fûts français. Production annuelle de 5.000 bouteilles.

ROBE ET SAVEURS : Au premier regard la robe est d'un beau jaune paille resplendissant allant sur le vert. Le premier nez est composé des senteurs de fruits, de citrons murs, de pêches, de melons jaunes, de pâte de fruits blancs, ensuite il s'étire sur les senteurs de fleurs blanches, de mousse verte, du pain légèrement toasté, de genets, d'écorce de cèdre et d'armoise. La mâche est veloutée, concentrée et très odorante. Le vin est élégant et très bien équilibré. Les soins apportés au terroir et les aliments organiques lui confèrent des arômes complexes qui intensifient le panel gustatif habituel. Les fleurs de jardin, les fruits murs et une légère salinité due à la mer toute proche sont très agréables dans ce vin aux multiples aspects. Excellent vin de gastronomie.

SERVICE : A déguster dans des verres moyens à grands, frais mais pas frappé pour laisser se révéler les senteurs et arômes du jardin. Un vin blanc trop froid se referme sur lui-même et les tannins ne sont alors plus perceptibles. Dans une dégustation le vin blanc est plus révélateur sur son gras.

CUISINE : Tous coquillages et poissons froids et chauds. Terrines de légumes et mousses de poissons, salades composées, salade tiède de gambas sabayon de curry, salade de mâche aux langoustines rôties, tartes croustillantes aux courgettes en fleurs, tartes provençales aux carottes, tartes au saumon, quiches Lorraines, charcuteries fines et viandes blanches, pâtes et autres gourmandises italiennes. Ne pas oublier les fromages à pâte blanches, ricotta, mozzarella, pecorino provolone, brie, gruyère, raclette ... Aussi les brochettes de lotte aux légumes, cabillaud au curry ou sauce moutarde, daurade à la crème d'ail, enroulés de sole et saumon, filet de loup au citron, saumon poêlé au thé vert camomille et zeste de pamplemousse, pot au feu de poissons, crustacées, pâtes ...

GARDE : Se gardera trois ans ou quatre ans selon les caves. Les vins biodynamiques vieillissent parfois très longtemps, cela dépend du millésime et de leurs caves de vieillissement. Ils sont plus accessibles que d'autres dans leur jeune âge mais vieillissent plus rapidement ou difficilement s'ils subissent de forts changements thermiques.

Pinto Billen

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : billen.pinto@saveursdetoscane.be