

## Quercia dell'Aquilaia Scansano Grosseto

Le domaine est géré par les propriétaires ci-dessous dont je vous laisse les informations en entier . L'Azienda Aquilaia est située dans la région de Grosseto, région phare de la Maremme . Sa superficie est de 42,5 Ha dont 20 Ha sont destinés au vignoble .L'endroit est réputé en Toscane pour son terroir excellent et pour sa production de vins ciblés .C'est la région du Moréline de Scansano . L'autre partie du domaine est destinée à la production d'huile de dégustation et en ce moment se termine la construction d'un ensemble imposant pour la Cantine , les chais ainsi d'un hôtel et Spa de prestige.

Le vignoble est centré autour des parcelles regroupant les cépages Ciliegiole , Petit verdot Alicante , Sangiovese, Merlot ,Chardonnay,Vermentino,Viognier. Il est situé en vallée et s'étire sur trois communes dont Scansano ,Montemerano et Saturnia mondialement célèbre pour ses terres La région de Grosseto est très prisée des amateurs en tous genres tant l'art, la culture, l'architecture et la gastronomie y abondent. La nature y est superbe , vous y retrouverez toute la magie d'une autre Toscane . La région est aussi renommée pour ses eaux thermales .Gastronomie raffinée et vins pulpeux reflètent bien la Toscane irrésistible que nous aimons.

Le vin **Palombella** que je vous présente est en première production sur le millésime 2007 . Composé de 100 % Sangiovese .

**Saveurs :** le vin est léger ,les vignes sont jeunes .Habituellement les vins de cette région sont plus concentrés et tanniques. Le propriétaire travaille des vignes jeunes replantées pour la circonstance, le potentiel du vin est donc à ses débuts de maturité. Le vin a été sélectionné justement pour une clientèle en quête de finesse et de plus de légèreté. Il révèle un panel de fruits murs et une trame douce et pulpeuse ,on sent directement que l'œnologue recherche la finesse à l'opposé de la concentration , la parcelle est baignée de soleil et se reflète agréablement dans la trame du vin . Vin féminin .

**Décantation:** Le mettre en carafe et passer à table , cela va ouvrir son panel fruité et obtenir cette agréable rondeur .Quand il a deux ans de cave la carafe n'est plus nécessaire .

**Garde :** se gardera 5 ans , après selon vos caves ,vérifier son évolution.

**Cuisine** : Se marie à toutes les sauces, de l'apéritif au dessert , de la terrasse à l'automne, vin de fraîcheur. Ci-joint quelques autres conseils culinaires. Boeuf au fleurie et à la moelle -Boeuf bourguignon-Boeuf de surlonge aux oignons et lentilles aux abricots--Boeuf noir gallois braisé à la bière brune, croûtons au fromage-Boudin cochon / Boudin créoleCarpaccio 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 porcelet rôti, laqué au miel, chutney ananas-raisins, basmati au curry rouge kaffir -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 boeuf aux oeufs cuits durs-Médailillon de veau au miel d'eucalyptus, purée de potiron -Minute d'agneau en couscous, pois chiches et menthe fraîche

### **Autre domaine des propriétaires**

L'Azienda Il Gelso .....se situe dans le merveilleux parc Veio au nord de Rome. Ce parc couvre 7000 hectares de terres classées, patrimoine ancestral de Rome , les Romains et les Etrusques en ont fait leur champs de bataille , le fleuve Tibre étant alors l'axe commercial par excellence. Dans ce parc gigantesque qui déborde dans la ville de Rome, cinq musées archéologiques se disputent les plus belles collections antiques .L'histoire ici retient de son passé un panel énorme de souvenirs. Le parc est aussi la maison de la faune et la flore, les espèces y sont très nombreuses et protégées. Il Gelso della...a été crée par Madame et Monsieur Caldani , deux puristes en quête de vins raffinés. Pour parfaire leurs idées ils engagèrent l'œnologue féminin Gaziana Grassini , ensemble ils produisent deux vins Il Gelso et Liliun le chardonay .Tout le domaine est axé sur l'agriculture raisonnée , le terroir est travaillé sans produits chimiques et nourrit par des engrais organiques. Les propriétaires sont des passionnés d'animaux, vous y trouverez les petits ânes les plus adorables qui soient, ils sont chaque année ,les premiers avec les enfants pour aider aux vendanges.

