

ROSSO PICENO DOC
AZIENDA AGRICOLA LAILA CORINALDO MARCHES ITALIE

La Fattoria est située dans les collines des Marches à une trentaine de kms de la côte Adriatique et de Senigalia ; un peu plus loin se situe Ancona que vous connaissez certainement. Le vignoble existe depuis 50 ans sur une superficie de 40 ha et produit les cépages et vins les plus traditionnels ,Verdicchio Di Castelli di Jesi Doc classico Supérieur , Rosso Piceno Doc , cépages Montepulciano et Sangiovese . Le propriétaire Monsieur Andrea Crocenzi a repris le domaine en 1990 ,bien qu'il estime et utilise les traditions anciennes il a introduit avec l'œnologie Lorenzo Landi de toutes nouvelles méthodes de vinification .

Monsieur Landi a crée pour 'Laila ' un nouveau projet qui consiste à délimiter les parcelles à leurs plus stricte dénomination et a fortement augmenté les plantations des pieds de vignes.

Le projet ' Il Libreto ' fait de Laila un Pionner dans la production des Marches ,8000 pieds de vignes par ha et une recherche très scientifique de la qualité de terroir.

Grâce à cette somme de travail et à de bons investissements, le Domaine est maintenant réputé pour ses vins élégants et exubérants. Je viens de le découvrir et commencerai par les vins légers qui sont très attractifs pour les périodes estivales durant lesquelles nous avons besoin de fraîcheur, ensuite je passerai aux vins capiteux pour l'hiver.

Saveurs et description : Sangiovese 20 % Montepulciano 80 % . Alcool 13 °

Les vignes se situent dans les régions de Ancona, Macerata, Ascoli Piceno .

Après la récolte ,les grappes sont pressées doucement et subissent une fermentation très lente, ensuite longue macération en fût de chêne.

La robe est d'un rouge accentué ,la trame est fine et sèche .Au nez les arômes de cerises et une légère minéralité offrent un bouquet frais et agréable . Le vin en bouche est souple et sec et se laisse boire facilement. Le parfait compagnon pour les apéritifs ,repas légers ou entrées.

Garde : 3 ans . .