

ITALIA, Falerio D.O.C., Saladini Pilastrì

Tussen 'Emilia-Romagna' en 'Abruzzo' ligt de Marchestreek ('Marken' in het Nederlands), best te beschrijven als lieflijk in al zijn aspecten: zacht klimaat, prachtig landschap en een rustig levensritme met nogal lange middagdutjes en vrij uitgebreide aperitieven, een beetje de overgang tussen Noord en Zuid. De wijngaarden zijn er gelegen in de heuvels van het achterland van de Adriatische kust, met 'Rimini' en 'Ancona' als bekendste steden in de buurt. Eén der meest geroemde wijngebieden van de Marche is 'Piceno'. Er bevinden zich enkele kwalitatieve voortrekkers die het gebied zijn goede reputatie bezorgen. Zo'n voorbeeldige producent is het 200 hectare grote 'Saladini Pilastrì' in Spinetoli. Hier worden hartveroverende wijnen gemaakt, sinds einde jaren 90 onder leiding van 'Alberto Antonini', een vroegere top-oenoloog van het vermaarde huis 'Antinori' en 'Roberto Cipresso', een beroemde 'druiventovenaar' met een internationale reputatie. Zij stuwden de kwaliteit hier steil de hoogte in. Deze biologische witte is gemaakt met gekende en minder gekende druivenrassen: trebbiano, pecorino, passerina en chardonnay. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 20 jaar en ons glas vult zich met een strogele, mooi tranende, glasheldere wijn. Een subtiel bouquet ontvouwt zich en we merken geuren van citrus, rijpe peer maar ook steenfruit en een exotische toets. De Falerio proeft smakelijk en heeft een scherpe frisheid met knapperige zuren en lange, elegante afdronk. Koel de wijn op 10 °C en laat hem vergezellen door gevulde Ascolani olijven, vissoep of kalfsvlees met salie. Verfrissend lekker!

Artikelnummer:	570M
Land:	Italië
Regio:	Marche
Druivensoort:	Chardonnay Trebiano Fiano Pecorino
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

ITALIA, Falerio D.O.C., Saladini Pila...

La région des Marches, située entre l'Emilie-Romagne et les Abruzzes, est une région charmante à tous égards: climat très doux, paysages magnifiques et un rythme de vie déstressant car l'on y prend encore le temps pour l'apéritif et la sieste. Elle marque en quelque sorte la transition entre le nord et le sud du pays. Les vignobles sont situés dans les collines de l'arrière-pays de la Côte adriatique dont les villes les plus célèbres sont Rimini et Ancône. L'une des appellations les plus renommées des Marches est le "Piceno" où quelques pionniers férus de qualité ont fondé la réputation de l'appellation. L'un d'eux est le domaine "Saladini Pilastrì" qui élabore des vins admirables avec l'aide des oenologues Alberto Antonini, ancien oenologue de la prestigieuse maison Antinori, et Roberto Cipresso, l'oenologue magicien célèbre dans le monde entier. Ils ont fait grimper la qualité de manière spectaculaire. Ce blanc biologique est issu d'un assemblage de cépages connus et moins connus : trebbiano, pecorino, passerina et chardonnay. L'âge moyen des vignes est de 20 ans. La robe scintillante affiche une belle couleur jaune paille avec des belles larmes épaisses. Le nez dévoile un bouquet subtil d'agrumes, de poire mûre, mais aussi de fruits à noyau et des touches exotiques. Ce Falerio savoureux se distingue par sa fine fraîcheur, son acidité croquante et une fin de bouche élégante et persistante. Servez ce vin à 10 degrés pour accompagner des olives farcies à l'ascolana, une soupe de poisson ou un steak de veau à la sauge. Un blanc rafraîchissant et surtout délicieux !

N°:	570M
Pays:	Italie
Région:	Marche
Cépage:	Chardonnay Trebiano Fiano Pecorino
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts