



Azienda agricola Romagnoli - Amor



Domaine	Azienda agricola Romagnoli
Pays et région d'origine	Italie - Marches
Dénomination	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Bajo Aragon



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Amor
Millésime	2023
Cépages	100% Verdicchio
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	7,90 € 7,50 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

L'azienda Romagnoli est située dans la province d'Ancône. Les vignobles s'étendent sur 18 Ha et sont situés à la fois dans la zone de Verdicchio dei Castelli di Jesi et dans la zone de production limitée de Lacrima di Morro d'Alba.

Elle se caractérise par un développement innovant constant, avec des techniques de plus en plus modernes et des technologies de pointe, sans jamais abandonner la tradition. De caractère familial, elle prend en charge l'ensemble du cycle de production, impliquant trois générations, caractéristique fondamentale pour la création d'un mélange parfait entre tradition et innovation.

Caractéristiques du vin

Le vin a une couleur jaune paille et l'arôme riche et typique du Verdicchio est très présent: quelques abricots mûrs, un léger piquant et de la minéralité. Une salinité en finale. Une belle bouteille au très beau rapport qualité / prix.

Consommation et garde

A carafes 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2026.

Température de consommation idéale: 11-13°C

Accord Mets vin:

Ses notes d'abricots mûrs, sa minéralité et sa légère salinité en font un compagnon idéal pour un risotto aux fruits de mer, où il rehaussera les saveurs marines tout en apportant une touche de fraîcheur. Ce vin se mariera également à merveille avec du poisson grillé, comme une dorade ou du bar, ainsi que des légumes méditerranéens rôtis, tels que des courgettes, des poivrons et des aubergines.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: L'impact des différents contenants sur les vins

L'art de la vinification ne se limite pas à la culture du raisin et à sa transformation en vin ; le choix des contenants joue également un rôle crucial dans le développement des arômes, de la texture et de la complexité du vin. Chaque type de contenant, qu'il soit en bois, en inox, en béton, en wine globe ou en jarre, influence différemment le produit final.

Les fûts de chêne sont traditionnellement utilisés pour l'élevage des vins. Le bois permet une micro-oxygénation, une légère interaction entre l'oxygène et le vin à travers les pores du bois, qui adoucit les tanins et développe des arômes complexes de vanille, de caramel, et de noix de coco. L'origine du chêne (français ou américain), ainsi que son degré de chauffe, influencent les caractéristiques du vin. **Les cuves en acier inoxydable** sont populaires pour la fermentation et la conservation des vins car elles sont neutres et n'altèrent pas les arômes du vin. Elles permettent un contrôle précis de la température, essentiel pour préserver les arômes fruités et floraux des vins blancs et rosés. L'acier inoxydable est également facile à nettoyer, réduisant le risque de contamination. **Les cuves en béton**, souvent revêtues d'une fine couche de résine époxy, sont de plus en plus utilisées. Le béton offre une isolation thermique efficace, maintenant une température constante pendant la fermentation. Comme le bois, il permet une micro-oxygénation, mais sans les arômes boisés. Le béton confère aux vins une texture ronde et veloutée, idéale pour les rouges et les blancs secs. **Les wine globes**, des sphères en verre ou en polymère, sont des contenants modernes qui attirent l'attention par leur design et leur fonctionnalité. Leur surface lisse et neutre, combinée à la possibilité de surveiller visuellement le vin, permet une vinification précise. Les wine globes sont excellents pour les petits lots expérimentaux où le vigneron souhaite observer directement les changements dans le vin. **Les jarres en terre cuite**, utilisées depuis l'Antiquité, connaissent un renouveau dans la vinification moderne. Elles permettent une micro-oxygénation similaire au bois, sans ajouter de saveurs boisées. Les jarres influencent la texture, apportant une sensation de minéralité et une certaine profondeur. Elles sont particulièrement appréciées pour les vins naturels et biodynamiques, qui bénéficient de ce retour à des méthodes ancestrales.

Ainsi, chaque contenant apporte sa propre signature au vin, permettant aux vignerons de jouer avec une palette d'outils pour créer des vins uniques et expressifs. Le choix du contenant est donc une décision stratégique, influençant directement le profil sensoriel et la qualité du vin.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be