



Azienda Agricola Romagnoli - Ker



Domaine Azienda Agricola Romagnoli

Pays et région d'origine Italie - Marches

Dénomination DOC Rosso Piceno



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Ker

Millésime 2017

Cépages 50% Montepulciano et 50% Sangiovese

Élevage Élevage en cuve inox durant 9 mois

Prix 8,50 €

8,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La famille Romagnoli a créé cette Azienda en 1970. Elle compte aujourd'hui 14 Ha de vignes situées à 15 km de la mer Adriatique. Ils produisent des blancs principalement à base de Verdicchio et des rouges composés de Lacrima di Morro d'Alba, de Sangiovese ou de Montepulciano. Un bien beau domaine familial qui nous a surpris et convaincu !

Caractéristiques du vin

La robe est rouge rubis foncé. Le nez est élégant et révèle des arômes de baies rouges, de prune et de sauge. La bouche confirme ce que le nez avait laissé apparaître avec un beau fruit. La finale est longue et gourmande. Les tanins sont présents mais déjà très souples. Un très beau vin italien qui va plaire à beaucoup !

Consommation et garde

Vin à boire dans les 3 ans à venir (2023) mais qui est déjà parfait maintenant. Carafez-le 20 minutes avant de le boire.

Température de consommation idéale: 16 à 18 °C

Accord Mets vin: Ce vin sera parfait avec un vrai bolo maison, un carpaccio de bœuf ou un roastbeef au four. Pierre l'a bu avec une tagliata de bœuf accompagnée de roquette, de tomates, de copeaux de Grana Padano, de basilic frais et d'un trait de vinaigre balsamique. Un régal !

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Qu'est-ce qu'une « capsule congé »?

Vous avez déjà tous vu une “capsule congé” mais peut-être n'avez-vous jamais pensé à en chercher la signification, les implications et les Vous avez déjà tous vu une “capsule congé” mais peut-être n'avez-vous jamais pensé à en chercher la signification, les implications et les différentes informations que vous pouviez en retirer. Curieux, nous l'avons fait pour vous!

La Capsule-Congé apposée sur les bouteilles de vin atteste en fait que le vigneron s'est bien acquitté des taxes sur la consommation d'alcool auprès des services de douane. Elle est déclinée en France sous le nom de capsule CRD. Obligatoire depuis 1960 sur les bouteilles de vin de 3 litres maximum, elle est ajoutée sur la coiffe des bouteilles et n'a de valeur que sur le territoire Français. Pour simplifier, elle vaut comme document d'accompagnement pour la circulation des bouteilles. La capsule est composée de deux éléments :

- Le premier est le “pion fiscal” : c'est la partie claire du centre. Sur cette petite surface, d'un diamètre de 15mm, doivent figurer l'effigie de la République Française (la Marianne), les mentions CGDDI (Direction Générale des Douanes et Droits Indirects), le terme “République Française”, et qu'il y soit indiqué la centilisation.

- Le second est appelé la couronne. C'est la partie qui entoure le pion fiscal. D'un diamètre de 23mm au moins, elle est là pour déterminer la nature du produit dans la bouteille.

o Verte : AOC et AOVDS

o Bleue : Vins de pays et Vins de table

o Orange : Vins spéciaux (Vins doux naturels et Vins de liqueur)

o Jaune : Cognac ou Armagnac

o Grise : Autres produits intermédiaires

o Des capsules blanches ou rouges existent. Elles concernent respectivement tous les autres alcools du commerce et le rhum agricole des DOM-TOM.

Sur la couronne apparaît une référence type « 83 R 036 ». Elle informe sur le lieu de production et sur l'embouteillage. Le premier numéro à deux chiffres fait référence au département de production. La lettre fait référence à la qualification de l'embouteilleur. On peut trouver trois lettres différentes : « R » pour Récoltant, « N » pour Non Récoltant ou Négociant et « E » pour Éleveur. Certains récoltants mentionnent le nom de leur domaine. Le second numéro est le numéro administratif d'agrément de l'embouteilleur.

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