

ROSATO "Anima Rosa"

AZIENDA GIUSTI

Via castellaro,97
60019 MONTIGNANO (Ancona)

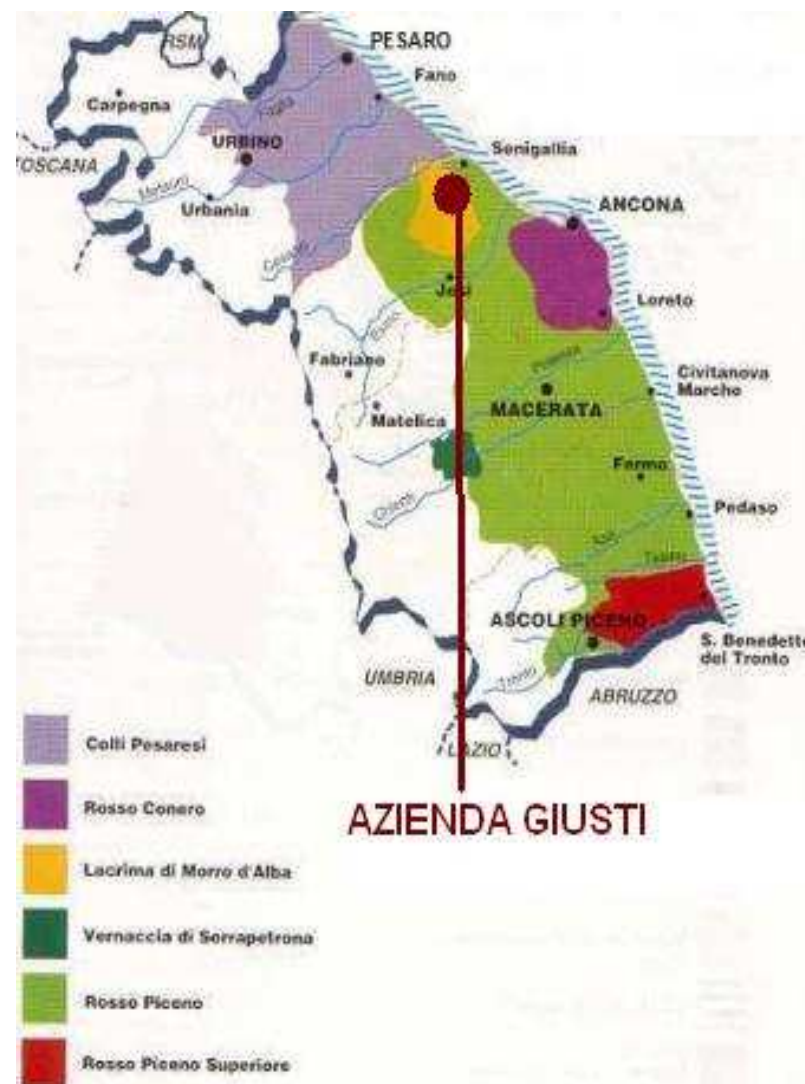


Marches



Dénomination :	ROSATO MARCHE IGT
Encépagement :	100% Lacrima
Nombre bouteilles produites :	3500
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	75 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	1 à 2 ans
Dégustation :	Robe saumon claire, nez frais et délicat avec légères notes de cerise. En bouche c'est léger avec une belle vivacité et une souplesse très agréables.
Mariage mets-vins :	Avec des salades, des poissons marinés des viandes froides

VIGNOBLE DES MARCHES



LACRIMA DI MORRO D'ALBA

AZIENDA GIUSTI

Via castellaro,97
60019 MONTIGNANO (Ancona)



Marches



Dénomination :	LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Lacrima
Nombre bouteilles produites :	32.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	10 mois en foudres de chêne
Garde :	4 à 6 ans
Dégustation :	Robe grenat brillante, nez surprenant avec notes de litchis, framboise et roses fraîches. En bouche c'est élégant et assez ample avec une belle rondeur, des tanins soyeux et une persistance agréable et délicate.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des plats sucrés-salés, des plats à tonalité asiatique

VIGNOBLE DES MARCHES



LACRIMA DI MORRO D'ALBA "Origini"

AZIENDA GIUSTI

Via castellaro,97
60019 MONTIGNANO (Ancona)

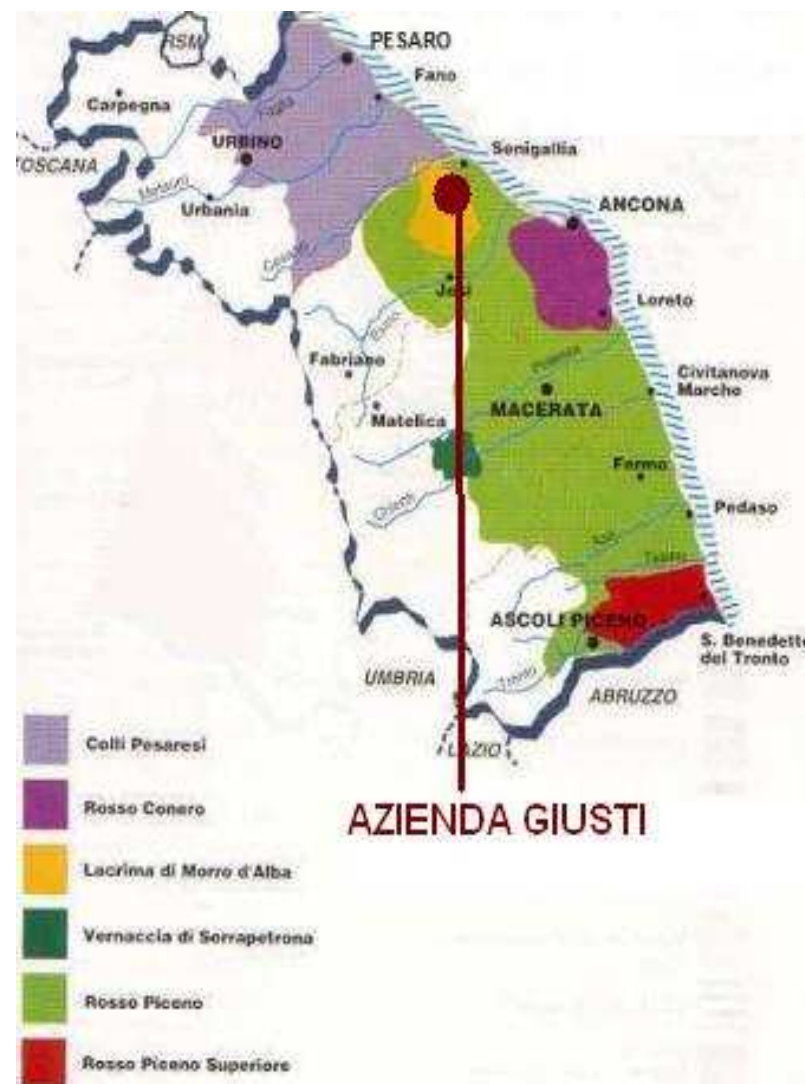


Marches



Dénomination :	LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Lacrima (Certifié BIO)
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées sans intrant avec levures indigènes
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	2 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez soutenu avec arômes de roses humides, de litchi, de petits fruits rouges. En bouche c'est très fin, trame très élégante, des arômes expressifs mais sans exhubérance, finale agréable avec belle rétro olfaction
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, du porc au caramel, du canard à l'orange, du sauté de veau à la citronnelle

VIGNOBLE DES MARCHES



L'INTRUSO

AZIENDA GIUSTI

Via castellaro, 97
60019 MONTIGNANO (Ancona)



Marches



Dénomination :	MARCHE IGT
Encépagement :	40% Lacrima, 40% Montepulciano, 20% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	16.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	10 mois en foudres de chêne
Garde :	4 à 6 ans
Dégustation :	Robe soutenu, nez racé avec notes de réglisse et de rose. En bouche c'est souple et fluide avec un vin de caractère de style facile qui allie une agréable fraîcheur et une finale persistante.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes farcies à la viande

VIGNOBLE DES MARCHES



LACRIMA DI MORRO D'ALBA "Luigino"



Marches



AZIENDA GIUSTI

Via castellaro, 97
60019 MONTIGNANO (Ancona)

Dénomination :	LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Lacrima
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Double Guyot
Nature du sol :	Argile et sable
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	18 mois en barriques et tonneaux
Garde :	6 à 10 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez de rose, cardamome, cacao et épices. En bouche c'est très expressif avec une belle palette aromatique, un style très juteux, une note boisée présente mais agréable, une finale persistance....Grand vin de l'appellation.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, du porc au caramel, du canard à l'orange, du sauté de veau à la citronnelle

VIGNOBLE DES MARCHES





Azienda Agraria GIUSTI PIERGIOVANNI

Via Castellaro, 97 Loc. Montignano - 60019 Senigallia (AN)

VINO DI VISCIOLA

Dans la région des Marches la tradition du vin de Visciola est très ancienne Le nom exact de ce produit étant boisson aromatisée à base de vin et visciole

Toutes les familles du centre nord des Marches en campagne, cultivent Éparpillés au travers de leurs vignes quelques plants de "cerises acides" desquelles l'on produit les cerises "Visciola". On le considère aussi comme le vin doux des paysans

Technique

A la récolte des cerises en légère surmaturation, on commence la première fermentation qui dure environ 40 jours

Le produit reste en dame-jeanne avec un maximum d'ouverture vers le soleil durant cette fermentation

A travers le goulot du récipient assez large on passe la main au fond de celui-ci afin de mélanger le liquide obtenu aux cerises

Après 6 semaines d'exposition au soleil le liquide est séparé de la partie solide et mélangé au moût du vin Lacrima cuvée "Luigino" pour une deuxième fermentation d'environ 3 semaines. Les quelques cerises restantes de la dame-jeanne étant également insérées.

A la fin de cette étape les deux parties viennent mélangées jusqu'au point d'atteindre le juste niveau de sucre résiduel

Production Environ 1 000 btles de 50 cl par an

Caractéristiques

Alcool 12,5 % vol

Sucre résiduel 170 g/l.

Couleur : rubis / Parfum : fruité, épicé

Servir dans des verres de moyenne grosseur à 14 °

Mariage Idéal avec le "Ciambellone" (typique des Marches), ou dessert au chocolat et gateaux secs

VIGNOBLE DES MARCHES

