

PODERE 72

San Lazzaro



Italie



Marches



Piceno Superiore DOC



Montepulciano, Sangiovese



14,5%



Rouge rubis intense.



Intense avec des senteurs de fruits des bois et fruits rouges.



Élégant, belle structure, pruneaux, cacao, beaux fruits rappelant la framboise, les fruits des bois et la cerise rouge. Finale longue et d'une grande complexité.



La fermentation à température contrôlée d'environ 25° est suivie d'un élevage en barriques de chêne français d'environ 16 mois. Le vieillissement se finalise 6 mois en bouteille.

NOS

RECOMMANDATIONS



8-10 ans



Viandes rouges, agneau, cabri au four, rable de lapereau aux olives, tagliatelles aux bolets.



Rouge ample : Ce vin présente une grande structure, des tanins rond et une bonne persistance gustative. De plus, il est chaleureux, ample et riche.



MARCHES



Lovée entre les vallées de l'Appennin et la mer Adriatique, la région des Marches jouit d'un vignoble contrasté, à l'image de sa situation particulière entre des collines de l'arrière pays au climat rude et l'influence adoucissante de la mer.

Si les conditions de l'arrière pays semblent convenir tout spécialement aux vins blancs, il n'est pas étonnant que les meilleurs vins rouges soient issus de vignes proches de la côte de l'Adriatique. Tout spécialement au sud d'Ancône, le chef-lieu des Marches, on trouve parmi les meilleurs vins rouge de la région, généralement élaborés uniquement avec des raisins de Montepulciano.

C'est en particulier grâce à l'utilisation de ce cépage qu'au cours des dernières décennies, les rouges de qualité ont supplantés les blancs, appréciés par ailleurs pour leur fraîcheur et leur légèreté.

SAN LAZZARO

C'est avant tout pour faire perdurer la tradition familiale que Paolo Capriotti et Elisetta Carosi fondent en 2003 le domaine *San Lazzaro* dans la région du Piceno dans la province des Marches en Italie.

Situé à côté du village de Offida, au cœur de l'appellation Rosso Piceno Superiore, le domaine s'étale sur plus de 15 hectares dédiés à la production de vin et d'huile d'olive. Avec une philosophie basée sur le strict respect de l'environnement et du rythme biologique des raisins, le jeune couple de viticulteurs mise uniquement sur la recherche de la meilleure qualité.

C'est d'ailleurs dans ce but que *San Lazzaro* a recruté leur ami et œnologue Marco Casolanetti, le père du fameux Kurni, en tant que consultant et il est vrai que si les vins ne sont pas les mêmes, le talent et le style du célèbre œnologue de Oasi degli Angeli se ressentent dans les quatre magnifique vins de *San Lazzaro*.

Découvrez les autres producteurs des [Marches](#), et particulièrement [Oasi degli Angeli](#).



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch