
Dégustations à Rome – Février 2016

Lors d'un séjour à Rome, nous avons dégusté quelques vins italiens en suivant les conseils des serveurs et des sommeliers. Nous avons privilégié les bons rapports qualité/prix.

Marchesi di Villamarina 2009

Alghero DOC à 13,50 °

www.sellamosca.com

Cépage : Cannonau 100%

Nez agréable de fruits noirs, attaque souple, ample en bouche. La finale est puissante.

C'est une superbe découverte, bouteille vendue 20€ au restaurant (Al Poetto)

Abidoru 2015

De Sella et Mosca

Vermentino à 12,50 °

Nez de fleurs blanches. Attaque sur le fruit (notes de fruits blancs, pomme, poire), bel équilibre, acidité sur le fruit très agréable, belle finale. Vendu 18€ au restaurant (Il Veliero)

Nero d'Avola 2014

Sicilia Doc à 13,50°

Fondo Antico Sté Agricola, via Fiorane 54/a Trapani

Belle robe sombre, bord légèrement violet. Nez discret. Attaque sur l'acidité du fruit, ample en bouche, finale puissante sur des notes épicées. Vin devant être aéré pour l'arrondir. Très agréable à la fin du repas. Belle découverte. Vendu 17€ au restaurant (La Francescana).

Pecorino 2014

Colline Pescaresi IGP à 14°

Azienda Tiberio Antonio

Belle robe dorée, nez intense de fleurs blanches. Bel équilibre entre l'acidité du fruit et la douceur. Léger en finale. Le Pecorino est un cépage de la région des Abruzzes. Vendu au verre 7€ au bar de l'hôtel Visconti.

Mjere 2013

Salento IGT à 14,50 °

www.michelecalo.it

Negroamaro 100%

Belle couleur noire, jambes discrètes. Nez léger. Attaque franche, rond en bouche mais sans excès. Finale un peu acide, doit s'aérer. Joli vin vendu 20 € au restaurant (La Francescana).

Chianti Classico 2013 à 13,50 °

www.castellodimonsanto.it

Sangiovese 90% et Canaiolo 10% élaboré 12 mois en fût de chêne

Belle robe, jolies jambes. Nez agréable de fruits rouges bien murs. Attaque souple, sur le fruit, puis la puissance du vin arrive, sans agressivité. La finale est agréable. Vin élégant, voilà un domaine de Toscane qui mérite le détour. Vendu au verre 7€ au bar de l'hôtel Visconti.

Don Carlo 2009

Lazio IGT à 13°

Antica cantina Leonardi di Montefiascone. Merlot 70% et Cabernet franc 30%.

Belle robe rouge, nez de fruits rouges. Attaque simple mais agréable. Les tannins sont bien maîtrisés. La finale est un peu simple. Un classique d'un vin italien utilisant des cépages français. Vendu 16€ au restaurant (la Francescana).

Primitiv 2013

Salento IGP à 14,50 °

www.michelecalo.it

Cuve inox à 60% et le reste en fût de chêne pendant 12 mois.

Robe rouge sombre, bord violet. Nez de fruits rouges. L'attaque est sur le fruit, en bouche les tannins sont bien maîtrisés. Finale correcte, avec de petites notes épicées très agréables.

Très joli vin, agréable à boire, superbe sur ma pizza. Vendu 21€ au restaurant (La Francescana).

Barone Ricasoli 2014

Chianti Docg à 13°

www.ricasoli.it

Belle robe rouge, bord violet

Nez de fruits rouges et noirs, discret. Attaque légère, sur le fruit, finale agréable. C'est un vin facile à boire, simple, avec des tannins bien maîtrisés, peut être encore un peu jeune.

C'est un vin d'entrée de gamme mais très correct pour cet excellent domaine.

Vendu 16 € au restaurant (La Francescana)

Adresses des restaurants :

Al Poetto

Via Rodi 41

00195 Roma

Tel +39 06 39727287

alpoettabruno@hotmail.it

Un très bon restaurant de poissons et de viande, spécialisé dans la cuisine de Sardaigne.

Personnel très aimable.

Il Veliero

Lungomare della Salute 20

00054 Fiumicino

www.ilveliero-fiumicino.it

Ce très bon restaurant de produits de la mer est sur la plage de Fiumicino.

La Francescana

Via Giovanni Pierluigi da Palestrina 11-17

00193 Roma

www.ristorantelafrancescana.it

La cuisine familiale italienne, classique, avec de bons produits. Le choix des vins est large et centré sur les bons rapports qualité/prix.

Bar de l'hôtel Visconti

Via Federico Cesi, 37, 00193 Roma

www.viscontipalace.com

Le bar de cet hôtel permet de goûter au verre une large sélection de vins italiens. Il ne faut pas hésiter à demander conseil aux serveurs. Ce sont des professionnels.