



# Les autres vins caractéristiques du Centre de l'Italie

## Toscane

**Vernaccia di San Giminiano:** voici un vin DOCG produit à partir du cépage qui porte le même nom. Il a une robe jaune paille, un goût sec et équilibré avec un petit arrière-goût amer très appréciable. Il est produit dans la ville médiévale de San Giminiano et Dante le cite déjà dans la «Divina Commedia». Son degré alcoolique est de 13 % et on le boit à une température de 10 °C avec des plats à base de poisson comme le rouget au fenouil, la soupe de crustacés et l'espadon grillé.

**Morellino de Scansano:** un vin AOC, produit dans le sud de la région. Il a une couleur rubis qui tend au grenat avec le vieillissement, une odeur vineuse, parfumée et fine. Sa saveur est sèche, chaude et légèrement tannique. Il accompagne bien les brochettes, les rôtis de porc, le sanglier et quelques plats à base de poisson comme les rougets.



## Ombrie

**Sagrantino:** c'est un vin DOCG qui se présente avec une robe très intense. Il dégage des arômes de mûre et de cerise noire et un bouquet d'épices et de fruits mûrs en vieillissant. Ses tanins sont bien enrobés. Son goût est tannique et équilibré et il a un arrière-goût fruité et épicé. Il se marie bien avec les rôtis, les viandes rouges à la braise, le gibier et les fromages persillés.

**Orvieto:** un vin qui jouit d'une grande renommée; il porte le nom de la ville où il est produit à partir des cépages Trebbiano et Procanico. Il s'agit d'un vin structuré, jaune paille avec des nuances verdâtres. Il est caractérisé par des notes fruitées et il se marie à merveille avec les plats à base de poisson et les herbes aromatiques.



## Marches

**Rosso Piceno:** ce rouge est produit à partir des cépages Sangiovese et Montepulciano. Il a une couleur rouge rubis ornée de nuances violacées. Son parfum est fruité et floral avec des notes de prune, sa saveur est sèche et harmonique. On le marie bien avec les pots-au-feu, les potages ou encore avec le gibier en salmi.



**Falerio dei Colli Ascolani:** issu des cépages Trebbiano et Passerina, ce vin parfumé a une couleur d'un jaune paille clair et une saveur sèche, harmonique et légèrement acidulée. On l'apprécie avec les poissons, les mollusques, les crustacés et les olives à l'ascolana.

## Molise

**Pentro de Isernia:** il est caractérisé par une couleur rouge rubis, un parfum caractéristique et une saveur harmonique, veloutée et légèrement tannique. Son degré alcoolique est de 10°. Il accompagne bien les viandes rouges rôties, les fromages demi-affinés et les potages.

**Terra degli Osci IGT:** un vin issu des cépages Falanghina et Trebbiano. Sa couleur est jaune paille et sa teneur en alcool est de 12°. On le boit à une température de 8-10 °C avec les plats à base de poisson, de crustacés et de fromages frais.



## Abruzzes

**Controguerra blanc:** il est produit avec des raisins Trebbiano et Passerina. Il se présente avec une couleur jaune paille, un parfum fruité, une saveur sèche et un goût légèrement amer. On le déguste avec les plats traditionnels comme le brodetto abruzzese, les pâtes à la carbonara et les fromages frais.

**Controguerra rouge:** connu depuis l'époque étrusque, il est produit dans la province de Teramo avec des raisins Montepulciano et Merlot. Sa couleur est rouge rubis intense, son parfum vineux est caractéristique et sa saveur est sèche et légèrement tannique. On le sert à une température de 20 °C avec les plats régionaux tels que l'agneau, la mortadellina de Campotosto et les fromages affinés.

## Latium

**Cesanese del Piglio:** ce vin rouge DOCG, produit avec le cépage du même nom, était déjà connu à l'époque romaine. Il est caractérisé par une robe rouge rubis aux reflets violacés, un goût moelleux, légèrement amer et sec. On le sert avec les plats simples mais relevés comme les viandes rouges, les truffes et les fromages très affinés.

**Frascati:** un vin blanc issu de plusieurs cépages comme le Malvasia, le Trebbiano et le Greco. Il a une couleur jaune paille plus ou moins intense, un parfum vineux délicat et une saveur sèche fort agréable. On l'apprécie avec les hors-d'œuvre, les viandes blanches et les soupes traditionnelles: la soupe à l'épeautre, l'acquacotta etc.

