



## Saladini Pilastrri - Rosso Piceno



Domaine	Saladini Pilastrri
Pays et région d'origine	Italie - Les Marches
Dénomination	DOC Rosso Piceno



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Rosso Piceno
Millésime	2020
Cépages	80% Sangiovese et 20% Montepulciano
Élevage	Élevage 4 mois en tonneaux de chêne français
Prix	9,20 €
	<b>8,80 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Le domaine Saladini Pilastrri est un domaine des Marches qui existe depuis des siècles et qui s'étend sur 320 Ha de vignes, d'oliviers et de terres diverses.

Depuis quelques années, des investissements conséquents ont été réalisés dans les vignes et dans le chai afin de passer en agriculture bio, ce qui est encore assez rare en Italie. Ce travail journalier rigoureux fait de ce domaine une star en devenir de la région. Le domaine produit 60% de blanc et 40% de rouges. Nous proposons dans le colis mixte blancs et rouges le blanc (Pecorino), une tuerie.

### Caractéristiques du vin

Ce vin bio a une robe d'un rubis profond avec des reflets violacés. Le nez révèle des arômes de fruits rouges (cerise et fraise) ainsi que des notes d'amandes, de menthe et de sous-bois. La bouche est fraîche et très souple. Le vin est bien structuré, avec des tanins très agréables. La fin de bouche laisse apparaître un léger côté vanillé (dû à l'élevage en barriques) qui disparaîtra après aération. Quelle sensualité !

### Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 20 minutes d'ouverture. Il se conservera jusqu'en 2025.

**Température de consommation idéale:** 17 à 19 °C

#### Accord Mets vin:

Il sera génial avec une belle viande rouge. Nous, nous l'avons bu avec des Pappardelle au canard confit et tartuffa selon la recette de Stéphanie Todde du Barabas (incontournable restaurant de Huy) dont la recette se trouve au verso !

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Papardelles au canard confit et tartuffa

Voici donc un grand classique de chez Pierre. Il s'agit d'une recette d'une de ses cantines à Huy. Si vous êtes dans le coin, passez-y. C'est sans prétention mais toujours diablement bon ! La recette est simple et peut-être répliquée très facilement selon son déroulement développé ici plus bas.

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de Papardelles sèche, 2 cuisses de canard confit, 500gr de champignons de Paris, 200ml de crème culinaire (avec entre 20 et 30% de matière grasse), 100ml de vin blanc, 100gr de beurre, une petite conserve de jus de cèpes (facultatif), 1 oignon rouge, 2 c. à c. de tartuffa (une tapenade de champignons à la truffe, que l'on peut trouver dans toutes les bonnes épiceries et même dans certains supermarchés. Attention que la tartuffa ne se conserve pas très longtemps quand elle ouverte. Vu le prix, je vous conseille donc d'en acheter qu'un tout petit pot plutôt qu'un grand).

Le déroulement est le suivant : préchauffez tout d'abord le four à 165°C. Faites y cuire ensuite les cuisses de canard 10 minutes de manière à dissocier le gras de la cuisse. Il suffira ensuite d'effiloche la viande de la cuisse. Réservez.

Coupez l'oignon en petits cubes et les champignons en dés. Dans une grande poêle, faites revenir les champignons et l'oignon avec 2 c. à s. de graisse de canard que vous aurez conservé (ou une noix de beurre) à feu vif. Ajoutez le canard effiloché et continuez à chauffer à feu vif. Déglacez ensuite avec le vin blanc et le jus de cèpe (si vous en avez).

Enfin, ajoutez la crème et les 2 c. à c. de tartuffa, puis salez et poivrez selon vos goûts. Ajoutez y ensuite les Papardelles cuites bien al dente. N'hésitez pas à incorporer un peu d'eau des pâtes pour terminer leur cuisson dans la poêle. C'est comme cela qu'elles sont le plus savoureuse. Ajouter enfin une petite touche verte de persil ou de ciboulette et serez dans une assiette bien chaude. C'est prêt et c'est un régal !

### 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](mailto:info@mywinebox.be)