

"Des vins typés pour une sélection pointue"

Mosto, des cépages italiens originaux

Voilà une jeune société qui s'est spécialisée dans la distribution de vins italiens issus de cépages rares, originaux, autochtones, pour changer nos habitudes de consommation des vins de la Botte. Du nord de ce pays (Piémont, Vénétie) au sud (Basilicata) sans oublier les îles (Sicile, Sardaigne), Alessandra Teston a visité et retenu de nombreux domaines offrant des vins typés pour une sélection pointue. Elle organise aussi régulièrement des dégustations. Vente en ligne, possible à la bouteille. **mosto.be**

DÉLICES de Femmes d'Aujourd'hui 13

Italie

DOLCETTO D'ALBA DOC 2017

Cantina Luigi Pira

Nous sommes dans le Piémont italien où le vignoble est planté sur des collines ondulées offrant un paysage grandiose. Ce producteur profite de ses (seulement) deux hectares de (vieilles) vignes dans cette appellation qui porte le nom du cépage. Voilà un dolcetto quelque peu atypique : riche, généreux, aux notes de fruits noirs mûrs et aux tanins encore intenses. Idéal, servi vers 17 °C et dans les deux à trois ans, avec un risotto aux champignons des bois. **Achat en ligne via mosto.be, 13,50 €.**



Italie

**VESPAIOLO, BREGANZE
DOC 2017**

Azienda Agricola Firmino Miotti

En Vénétie, mais déjà proche du Trentin, sur des collines d'origine volcanique, ce cépage blanc rare et original, doit son nom à « vespa » qui signifie « guêpe » en italien. Lorsque les grains de ce raisin sont mûrs, il paraît que les insectes s'en délectent... Vin floral, délicat, frais, aux notes de fruits secs (amande) et d'agrumes. A déguster vers 8-10 °C, dans les deux ans maximum, avec un carpaccio de saumon et de thon. **Achat en ligne via mosto.be, 13,50 €.**

