



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

Un Montepulciano très haut de gamme

Description:

Le Binomio est un projet commun de la Fattoria La Valentina et de l'Azienda Agricola Inama. Un ancien cépage, clone du Montepulciano qui produit des raisins à petites baies, constitue la base de ce vin unique aux arômes caractéristiques et persistants. Le vignoble de San Valentino est orienté au sud, à 400 mètres d'altitude, et profite de sols remarquables. Un vin convoité et disponible en quantité limitée.

Profil aromatique:

Rouge pourpre jusque sur le disque. Une touche de vanille agrément le bouquet aristocratique rappelant les myrtilles et le cassis, avec un peu d'herbe à curry, de chocolat crémant et de moka. Les arômes de baies noires se confirment dans la bouche très dense, avec maintenant des nuances d'herbes sauvages de poivre rouge, le tout soutenu par des tannins mûrs; puissance et matière persistent bien au-delà du milieu de bouche; longue finale délicatement minérale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Montepulciano

N° article: 0796620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Montepulciano
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.