



2012 Montepulciano d'Abruzzo

Colline Teramane DOCG, Gran Sasso, Farnese Vini

Une surprise en provenance des Abruzzes

Description:

Voici un nouveau-venu qui ne manquera pas de surprendre et de fasciner tous ceux qui croient déjà bien connaître les vins issus du cépage fruité qu'est le Montepulciano d'Abruzzo. L'Alta Quota, une cuvée sélectionnée avec soin dans différentes zones des Abruzzes, assemblée et élevée six mois en barriques de chêne américain, est l'aboutissement de la gamme Gran Sasso. C'est un bel exemple de ce que le Montepulciano d'Abruzzo est capable d'offrir en termes de complexité et de diversité. On doit ce vin rouge puissant au célèbre domaine Farnese Vini.

Note de dégustation:

Pourpre intense. Bouquet très séduisant de cerises noires, de gelée de mûres et d'arômes toastés de réglisse, de noix de coco et de chocolat crémant. Structure dense et homogène avec à nouveau beaucoup de fruits noirs; l'agréable acidité lui confère de la fraîcheur et équilibre la structure; les tanins sont encore présents. Finale pleine de caractère.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Farnese Vini SRL
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	0940512

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

Colline Teramane DOCG
Gran Sasso
Farnese Vini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.