



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.