



2016 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Un Montepulciano très haut de gamme

Description:

Le Binomio est issu d'un vignoble très particulier situé à 400 mètres d'altitude, sur lequel pousse un ancien cépage, clone du Montepulciano, qui produit des raisins à petites baies. De ceux-ci naît un vin qui impressionne par la persistance de ses arômes. Le caractère unique de ce rouge produit en quantité limitée ne cesse de me ravir.

Note de dégustation:

Robe rouge pourpre jusque sur le disque. Une explosion de myrtilles et de mûres dans le nez expressif, suivies de quelques notes poivrées, de moka et d'un peu de malt. De nouveau des notes de baies en bouche, complétées par une belle fraîcheur, très belle texture et beaucoup d'explosivité; Magnifique finale longue et harmonieuse.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Binomio
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	0796616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.