



2017 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, 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.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable. Nez très intense de baies des bois et de framboises, de sous-bois, de caramel et de vanille délicate. La bouche est explosive, avec des arômes de mûres et de myrtilles, sur des touches de poivre noir et un peu de réglisse; les tannins sont mûrs mais encore présents, brownies et moka dans une remarquable harmonie; persistant jusque dans la longue finale d'une grande opulence.

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):

Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

100% Montepulciano

Référence:

0796617

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):	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.