



## 2018 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:

Pourpre, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les baies noires sauvages rappelant les mûres et les myrtilles, se marient à des touches de réglisse et de poivre noir, sur des notes de pain bien cuit et de noix. La bouche révèle un magnifique fondant qui se marie à merveille avec les arômes de cerise et de mûres, sur maintenant des nuances de caramel et de vanille, très dense et délicatement minéral; finale grandiose et aromatique.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Abruzzes
<b>Producteur:</b>	Binomio
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Référence:</b>	0796618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.