



2019 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Quand deux grands vigneronniers allient leur savoir-faire

Description:

Les deux éminents producteurs que sont la Fattoria La Valentina et l'Azienda Agricola Inama s'étaient fixé pour objectif de créer un vin à la fois structuré, moderne et charpenté, avec un grand potentiel de garde. Pour cela, ils ont choisi une ancienne variante du cépage Montepulciano d'Abruzzo. Vous apprécierez sa profonde concentration et son caractère unique en cuvée Riserva.

Note de dégustation:

Rouge pourpre jusque sur le disque. Une touche de vanille agrmente le bouquet aristocratique rappelant les myrtilles et le cassis, avec un peu d'herbe à curry, de chocolat crémant et de moka. Les arômes de baies noires se confirment dans la bouche très dense, avec maintenant des nuances d'herbes sauvages de poivre rouge, le tout soutenu par des tannins mûrs; puissance et matière persistent bien au-delà du milieu de bouche; longue finale délicatement minérale.

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):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff 94/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	0796619

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):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Falstaff 94/100
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.