



2020 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.

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 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	0796620

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 19/20
Cépage(s):	100% Montepulciano
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.