



## 2013 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 impénétrable aux reflets violets. Nez complexe, aux multiples facettes qui se développent peu à peu dans le verre : mûres, violettes, brownies et vanille ; beau fondant et fruit concentré, cette fois de prunes et de cerises noires ; les notes de barriques sont bien intégrées et donnent à ce vin rouge une tout autre dimension ; finale puissante et légèrement 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 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92+/100

### Elevage:

15 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2025

### Cépage(s):

100% Montepulciano

### Référence:

0796613

## 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>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92+/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<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.