



## 2021 Montepulciano d'Abruzzo DOC

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Abruzzes
<b>Producteur:</b>	Binomio
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Référence:</b>	0796621

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

Taille: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	36 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.