

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Montepulciano d'Abruzzo Adrano
<b>Millésime</b>	2015
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2025
<b>Producteur</b>	Villa Medoro
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
<b>Cépages</b>	100% montepulciano d'abruzzo
<b>Description</b>	<p>Federica Morricono démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes.</p> <p>Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier.</p> <p>Le Adrano a une couleur rouge pourpre profonde. Nez complexe de fruit rouge, de vanille et de cuir. La bouche est pleine, bien équilibrée, avec une touche de cerise. Finale raffinée et complexe.</p>
<b>Servir sur</b>	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Vignobles situés près d'Atri, sous-sol argilo-calcaire.
<b>Rendement</b>	4.500 kg de raisins/hectare - vin/raisins : 60 %
<b>Vendange</b>	Fin octobre
<b>Vinification</b>	Macération sur peaux pendant 25 jours. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 25 jours. La malolactique a lieu en barriques françaises où le vin restera encore 12 mois. Le vin mûrit encore 6-8 mois en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques françaises et 18 mois en bouteilles
<b>Analytique</b>	Alc: 14.00% vol.
<b>Production</b>	18.000 bouteilles
<b>Recensmentscores</b>	Vinous: 90 robertparker.com: 92

