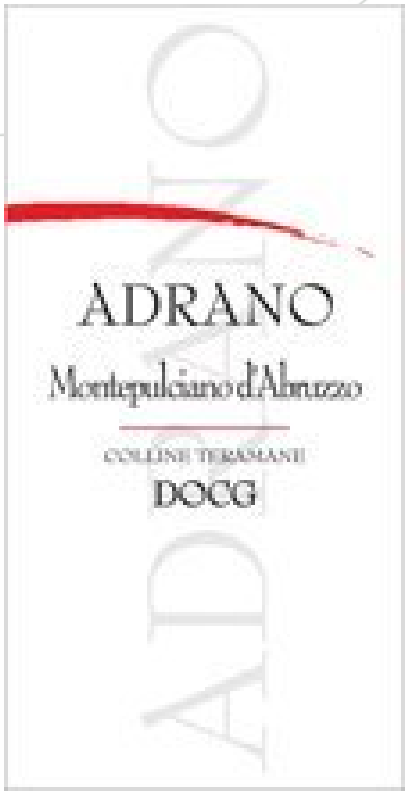
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Montepulciano d'Abruzzo Adrano
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Federica Morricone 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. 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. Le Adrano a une couleur rouge pourpre profonde. Nez complexe de fruit rouge, de vanille et de cuir. La bouche est pleine, nien équilibrée, avec une touche de cerise. Finale raffinée et complexe.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés près d'Atri, sous-sol argilo-calcaire.
Rendement	4.500 pieds/ha - vin/raisins : 60 %
Vendange	Octobre.
Vinification	Macération sur peaux pendant 25 jours. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 25 jours. La malolactique a lieu en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises et 18 mois en bouteilles.
Analytique	Extrait sec: 28,90 g/l - acidité totale: 5,10 g/l - sucre résiduel: 1,20 g/l - sulfites: 118 mg/l - pH: 3,61
Production	18.000 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)