

Nom	Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Valentini
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec
Appellation	DOC Cerasuolo d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Pourcentage d'alcool	14,00% vol

Description

Valentini fait partie des producteurs de vins les plus iconiques de la région. Une production mesurée, une réputation fantastique et des exportations extrêmement limitées font que ses vins sont très recherchés par les amateurs, mais peu connus du grand public. Les méthodes de production sont inspirées par la viticulture biodynamique. Tout comme son père, Edouardo, décédé en 2006, l'actuel propriétaire Francesco Paolo Valentini ne décide de produire tel ou tel type de vins que s'il dispose de suffisamment de raisins de qualité supérieure. S'il n'utilise pas sa propre récolte, il la vend à d'autres producteurs. Tous les vins de l'assortiment ne sont donc pas systématiquement produits chaque année.

De plus, les vins produits ne sont commercialisés que lorsque Valentini décide qu'ils sont prêts à être proposés aux consommateurs, ce qui varie d'année en année... Un viticulteur pas tout à fait comme les autres, pour des vins personnels et fantastiques ! Qu'il s'agisse du Trebbiano d'Abruzzo blanc, du Montepulciano d'Abruzzo rouge ou du Cerasuolo d'Abruzzo rosé, tout amateur de vins italiens doit l'avoir goûté au moins une fois dans sa vie.

Le Cerasuolo d'Abruzzo a une couleur rouge cerise. Le nez est complexe : fraises, cerises, pommes granny, notes épicées et fumées. La structure est plutôt celle d'un vin rouge, avec des tanins souples et un bel équilibre et une belle acidité.

Servir sur

pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille sans sauce

Viticulture

Biodynamique & Biologique

Fermeture de bouteille

bouchon en liège

