

Nom	Montepulciano d'Abruzzo Rosso del Duca
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Rosso del Duca a une couleur rouge rubis profonde. Beau bouquet de fruit des bois mûr et de fleur. La bouche est pleine, soyeuse, avec des notes de fruits rouges, de cerises, de vanille. Les tannins sont soyeux.
Servir sur	plats épicés, viande blanche sans sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés à Atri, sous-sol argilo-calcaire.
Rendement	50 q/ha
Vendange	Mi-octobre.
Vinification	Macération sur peaux pendant 22 jours. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 22 jours. La malolactique a lieu en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises et 4-6 mois de bouteilles.
Analytique	Extrait sec: 30,80 g/l - acidité totale: 5,03 g/l - sucre résiduel: 0,99 g/l - sulfites : 141 mg/l - pH: 3,63
Production	30.000 bouteilles

