LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Montepulciano d'Abruzzo
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
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 Montepulciano d'Abruzzo a une couleur rouge rubis intense. Le bouquet développe surtout des arômes de fruits des bois rouges et noirs et d'épices. La bouche est intense et charnue. Finale juteuse.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles situés à Atri et Cellino. Sous-sol argilo-calcaire.
Vendange	1ère moitié d'octobre.
Vinification	Macération sur peaux pendant 20 jours. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 20 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation en bouteille.





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)