

Nom Montepulciano d'Abruzzo

Millésime 2020

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2025

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

Eleavage Maturation en bouteille.

