

Nom Montepulciano D'Abruzzo

Millésime 2017

Producteur Valentini

Style de vin rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d'épices, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée

Appellation DOC Montepulciano 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 Montepulciano d'Abruzzo a une couleur rouge rubis profonde. Le nez est superbe sur des fruits noirs mûrs, fleurs, tabac, terre et liqueur, avec un côté fumé. La bouche est très complexe, à l'image du nez. Un vin plein et large, avec une finale complexe et des tannins soyeux, bien que présents.

Servir sur pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'

Viticulture Biodynamique & Biologique

Fermeture de bouteille bouchon en liège

