

Montépulciano d'Abruzzo A.BIO JASCI DONATELLO VASTO 75 cl 2018

le nez est bien ouvert, persistant avec des notes de fruits rouges mûrs, de confiture, accompagné d' un soupçon de cannelle et de vanille. La bouche est



Référence : 700160

Prix : 11.85 €

Descriptif :

Montépulciano d'Abruzzo A.BIO JASCI DONATELLO VASTO 75 cl 2018

La Région des Abruzzes, est constituée de deux tiers de montagnes et d'un tiers de collines, et présente des conditions naturelles extrêmement favorables pour la culture de la vigne. Ce domaine situé dans la région de Colli possède des vignobles situés entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il appartient à la même famille depuis trois générations. L'encépagement est en montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay et cabernet sauvignon. Les sols sont pauvres avec une faible proportion d'argile et les vignes ne sont pas irriguées. Il a été l'un des tout premiers domaines à se convertir à l'agriculture biologique dans les années 1980.

notes de dégustation :

Cette cuvée est d'une couleur rouge-rubis, le nez est bien ouvert, persistant avec des notes de fruits rouges mûrs, de confiture, accompagné d' un soupçon de cannelle et de vanille. La bouche est équilibrée, délicate, des tanins soyeux , fins, apportant un montépulciano très digeste et fin .

cépage: 100% montepulciano, vignes de 15 à 25 ans , densité 3300 pieds à l'hectare, macération 6 à 8 jours à 27°C, élevage en cuve ciment et barriques

accords : osso buco, escaloppe à la milanaise, pizza, blanquette de veau aux champignons, canard laqué, tomates farcies, lasagne à la bolognaise

T°S: 14 - 16°C

G: 2022

[Lien vers la fiche du produit](#)