

MONTEPULCIANO d'Abruzzo 2020 Sans Sulfites BIO JASCI 75 cl

Sa couleur est d'un rouge-rubis le nez présente des arômes de fruits rouges mûrs, de confiture, un soupçon cannelle et de vanille. En bouche le vin es



Référence : 700173

Prix : 14.90 €

Descriptif :

MONTEPULCIANO d'Abruzzo 2020 Sans Sulfites BIO JASCI 75 cl

La famille JASCI est un des domaines précurseurs en A.BIO depuis les années 80 . C'est la 3 ème génération de passionnés viticole depuis les années 1960. Giuseppe Jasci et sa femme Maria, représentants la deuxième génération de vignerons, ont initié la culture biologique au domaine en 1980, faisant ainsi parti des premiers domaines viticoles Italiens certifiés bio.

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 :

Sa couleur est d'un rouge-rubis le nez présente des arômes de fruits rouges mûrs, de confiture, sur les épices douces. En bouche le vin est équilibré et harmonieux, moelleux, avec des tanins plaisants de mocha, pruneau, sur l'olive, d'épices...

cépage: 100% Montepulciano, sur terroir Alluvionnaire, Argile, Limon, Volcanique, Galestro,Égrappage puis fermentation et macération pendant 10 jours,élevage en cuve inox,

accords : charcuteries fines, jambon Italien, viande légère, barbecues,pizzas,roti de porc aux champignons,parmentier de canard

T°S: 14°C

G: 2024-2025

[Lien vers la fiche du produit](#)