



Ancora MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Ancora est issu d'un travail effectué par les œnologues d'Adria Vini. Tony Brown (Master of Wine), Claudio Manera et Lella Burdese en partenariat ici avec un vigneron des Abruzzes.

Montepulciano d'Abruzzo DOC de la province de Chieti dans les Abruzzes au Sud-Est de l'Italie, des sols argilo-calcaires et de vieilles vignes.

Italie	Abbruzzes	DOC
		Montepulciano d'Abruzzo

Cépage : Pinot Grigio 85%, Barbera 11% et Pinot Nero 4%

Type de culture : Raisonné et Végan

Terroir :

En provenance de Chieti, dans la région des Abruzzes au Sud-Est de l'Italie, sur des vignes âgées de 30 à 50 ans avec des sols argilo-calcaires. Climat méditerranéen.

Vinification :

Vendange mi-septembre avec de très belles maturités et une vendange saine. Fermentation avec levures indigènes autour de 28 °C. Macération de 10 jours, puis léger élevage.

Notes de dégustation

Robe grenat avec des notes de prunes, de cerises fraîches et une pointe subtile d'épices. Une bouche lumineuse avec des fruits rouges et des mûres, une acidité fraîche et des tannins robustes pour offrir une finale chocolatée.

Accord Mets et Vin

Ce vin s'accorde avec des pâtes, de la sauce bolognaise, de la viande grillée ou bien un bon carpaccio de bœuf.

Température

14/16°C

Garde

3/5ans

CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr

