



Wijnfiche

Castorani – Amorino | Montepulciano d'Abruzzo DOC Italie (ABRUZZO) – 2018

Domaine

Castorani

Het domein, sinds 1999 in handen van F1-piloot Jarno Trulli, is gelegen in de Abruzzes vlakbij de stad Alanno, en heeft 35 ha wijngaarden, die voornamelijk met Montepulciano en Trebbiano zijn beplant. De gemiddelde leeftijd van de wijngaard is 30 jaar. Alles gebeurt volgens organische principes.

Vinification

Mètres au-dessus du niveau de la mer : 340 mètres Exposition : sud-est. Système de formation: système de treillis aérien traditionnel "pergola" de la région des Abruzzes et système de treillis vertical. Rendement à l'hectare : 8 t/ha. Sol : sols argileux profonds à texture riche. Vendanges : manuelles en octobre, sélection rigoureuse des raisins, partiellement surmaturés. Vinification : fermentation pelliculaire à 30°C, remontages fréquents "délestages", et macération de plus de 40 jours en cuves de 150 hl. Fermentation malolactique : lors de la macération pelliculaire. Elevage : 12 mois en fûts de bois "sur lies". Vieillessement en bouteille : plus de 6 mois.

Dégustation

Couleur : rouge rubis profond, avec des notes violettes. Arôme : concentré, réglisse épicée, arômes de petits fruits des bois, avec de légères notes de poivre, de vanille et de chocolat. Bouche : très structurée en bouche, corsée et riche, avec des tanins harmonieux et élégants. Longue finale gustative, intense et persistante, avec des notes de fruits confits et d'épices.

Mets adaptées

langue de bœuf en sauce madère | Viande - rouge, grillée | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Montepulciano (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

