Wijnfiche

# Castorani - Jarno Rosso - MAGNUM | Colline Pescaresi IGT Italie (ABRUZZO) — 2014

**Domaine**

**Castorani**

Het domein, sinds 1999 in handen van F1-piloot Jarno Trulli, is gelegen in de Abruzzen 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**

Les raisins sont récoltés à la main en octobre, avec une sélection minutieuse des raisins. A la récolte, les raisins sont partiellement séchés ou "appassite". Le rendement est de 8 tonnes/ha. Le vin est ensuite fermenté sur les peaux à une température de 30º C, avec des remontages fréquents pour une extraction optimale. Il est ensuite mis à macérer pendant plus de 40 jours dans des fûts de 150 hl, en utilisant le système traditionnel de treillis hors sol " pergola " de la région des Abruzzes et le système de treillis vertical. Ensuite, le vin est élevé sur lies en fûts de chêne pendant 12 mois, suivi d'une période de 6 mois en fûts inox et de 12 mois en bouteille.

**Dégustation**

Ce vin a une couleur rouge rubis intense avec des reflets violets.
Arôme concentré, avec des notes de raisins secs, d'épices, de réglisse et des arômes de petits fruits des bois, avec de légères notes de vanille, de chocolat et de rose fanée.
Le vin a une bouche très structurée, pleine et riche, avec des tanins harmonieux et élégants.
Longue finale, intense et persistante, avec des notes de fruits confits et de tabac.

**Mets adaptées**

Viande - rouge, grillée | Vin plaisir | Gibier | Plats épicés

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Montepulciano (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 18° C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants