Wijnfiche

Tenuta Secolo IX - Fioravante | Montepulciano d'Abruzzo DOC Italie (ABRUZZO) — 2019

Domaine

Tenuta Secolo IX

Ce vin provient des Abruzzes, dans l'est de l'Italie. À environ 40 km de la ville côtière de Pescara se trouve la région de Casauria. Les 20 hectares de vignobles de Tenuta Secolo IX sont situés à proximité du massif du Gran Sasso et du Parc national de la Majella. Outre la production de vins de grande qualité, le domaine souhaite élaborer des vins authentiques des Abruzzes. Leur chef-d'œuvre est le Moscato di Castiglione a Casauria, un vin doux. Cette variété originale, datant de la fin du XVIIe siècle, est aujourd'hui cultivée sur le domaine aux côtés de trois autres cépages autochtones : Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo et Pecorino.

Vinification

Après les vendanges, les raisins sont uniquement égrappés. S'ensuit une macération pelliculaire fermentaire d'environ vingt jours. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 28 à 30 °C. La fermentation malolactique est entièrement menée à terme. Après cette étape, le vin est transféré des cuves en acier inoxydable vers des barriques et tonneaux en chêne français, où il vieillit pendant 36 mois. Après la mise en bouteille, le vin repose encore 6 mois en bouteille.

Dégustation

Un vin rouge élégant et structuré, avec une finale épicée. Le nez dévoile des arômes de confiture et d'épices, complétés par des nuances grillées et balsamiques. En bouche, le vin est ample et velouté, enrichi par un long élevage en barriques.
Parfait à savourer lors d'une douce soirée d'été en regardant lentement le soleil se coucher.

Mets adaptées

Cassoulet | Viande - grillée | Ratatouille | Ragoût - gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Montepulciano (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16°-18°C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

