Montepulciano d'Abruzzo DOC, Antica Contada



Belle expression authentique d'un cépage emblématique, cultivé avec passion depuis plus d'un siècle. Fondée en 1910, la maison allie tradition et innovation pour offrir un vin généreux, structuré et fidèle à son terroir abruzzais, où la puissance des fruits rouges rencontre la douceur des tanins.

Origine: Les vignes s'épanouissent dans les collines des Abruzzes, région réputée pour ses sols variés et son climat méditerranéen tempéré par l'influence de la mer Adriatique. Ce terroir confère au Montepulciano sa typicité, sa fraîcheur et sa complexité aromatique.

Encépagement: 100% montepulciano

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes primaires. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé en cuves de ciment, ce qui affine sa structure et son expression fruité.

Dégustation: Sa robe rubis intense aux reflets violacés révèle un nez vinueux, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs. En bouche, il séduit par sa structure équilibrée, ses tanins soyeux et une belle persistance.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec de l'agneau, du gibier ou des grillades de porc, il accompagne aussi à merveille les charcuteries et les fromages affinés.

- Spaghetti bolognaise
- Lasagne, cannelloni
- ...