



Montepulciano d'Abruzzo DOC 2023

Couleur rubis profond, avec des reflets violacés. Le bouquet révèle des arômes de rose, de fruits rouges délicats tels que le cassis et la framboise, de poivre, de clou de girofle et des accents de garrigue. En bouche, le vin est de corps moyen, velouté, avec des notes de cerise, de myrtille et de réglisse. Des tanins frais et dynamiques accompagnent chaque gorgée.

Producteur	Fattoria La Valentina
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Abruzzes
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Montepulciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322175
Accord mets et vins	Apéritif, Grillades, Pâtes
Avis	James Suckling 92/100 Falstaff 92/100



Vinification

Fermentation et macération pendant environ 10 jours dans des cuves en acier inoxydable. Pendant environ 18 mois, 80 % du vin s'affine en cuves inox, tandis que les 20 % restants vieillissent en fûts de chêne de Slavonie de 25 hl.

Histoire

Les vins de la Linea Classica représentent le cœur battant de La Valentina - la sélection la plus importante en nombre. Ils sont issus de l'idée que nos produits doivent refléter fidèlement les cépages dont ils sont nés. Le style allie tradition et modernité, accessibilité et complexité intrinsèque.

