



## 2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Punta Sasso, Winemaker's Choice, Cantine Borgo Reale

Impressionnant par son expressivité et sa note

### Description:

Quelle découverte! Ce Montepulciano d'Abruzzo typique et puissant porte la signature de l'oenologue Loris Delvai. Le Winemaker's Choice est un vin rouge velouté et plein de caractère produit selon une méthode moderne et élevé en fûts de chêne américain. Récompensé de 95 points, il viendra sublimer vos plats savoureux.

### Note de dégustation:

Robe violet très foncé. Myrtilles et mûres dans le nez merveilleusement aromatique, également une trace de thé noir, enfin des notes de brownies et de moka. Attaque en douceur, laissant place à un fruit très concentré et puissant, maintenant aussi des myrtilles noires et du cassis, très intense et puissant, complété par une belle fraîcheur, des notes de malt et un peu de caramel, également une pointe de menthe; reste intense jusqu'à la longue finale persistante.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Abruzzes
<b>Producteur:</b>	Provinco
<b>Notation(s):</b>	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	3.5 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Référence:</b>	1070718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Punta Sasso  
Winemaker's Choice  
Cantine Borgo Reale

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Luca Maroni 95/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Montepulciano  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 3.5 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.