



2020 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.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre presque noir. Des notes florales se marient aux mûres et aux myrtilles dans le nez bien équilibré, sur des touches de mokka et un soupçon de réglisse. Arômes fruités intenses dans la bouche révélant maintenant également des nuances de cerises noires et une pointe de menthol, puissant et d'une texture fine, noisettes grillées et un souffle de vanille; finale très expressive et persistante, typique du cépage, avec jolie douceur de fruit.

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.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Provinco
Notation(s):	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Elevage:	23 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	1070720

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 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	23 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.