



Vin rouge biologique

21.50\$

LUIGI E GIOVANNI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano d'Abruzzo 100 %

LE VIGNOBLE

Le vignoble est né grâce à une relation passionnée entre un homme, la nature, le vin et les arts.

LA VINIFICATION

Vin issu de culture certifiée biologique, les raisins sont légèrement pressés suivis d'une macération avec les peaux en cuve inoxydable à température contrôlée. Le vin repose en cuve pour un vieillissement de 8 à 12 mois. Il s'affinera quelques mois en bouteille avant sa commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur profonde rouge-cramoisi. Au nez, des notes de cerises et de fraises dominant, alors qu'une délicieuse et délicate saveur de vanille et un saupoudrage d'herbes et d'épices y prêtent complexité et harmonie. Généreux en bouche, d'une texture lisse, c'est un italien classique.

ACCORD METS ET VIN

Viandes rouges, pâtes en sauce tomate ou à la viande, ragù, tomates farcies, agneau aux poivrons, veau, parmigiana d'aubergines.

