

DRINKS.

Antica Tenuta Pietramore Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP "demeter" 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802538
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Les Abruzzes
Embouteilleur	Soc. Agricola Antica Tenuta Pietramore s.s., Via Bonifica del Tronto n. snc, Ancarano (TE), Italie
Marque	Antica Tenuta Pietramore
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	28 mois
Dégustation	une acidité, une minéralité et des tanins équilibrés. Les arômes de fruits rouges et de confiture de cerise dominant, accompagnés de notes de vanille, de cuir et de bois de chêne.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Montepulciano
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Oui

Température
de 16-18 degrés
consommation

Millésime 2016

En accord veau et bœuf, cuisine
avec méditerranéenne, pizzas & pâtes,
porc

Description

L'Antica Tenuta Pietramore est située dans le nord des Abruzzes, entourée de terres agricoles aux usages multiples et de collines doucement ondulées. Les vignobles du domaine couvrent une superficie de 70 hectares et sont cultivés selon les principes de la biodynamie - le portefeuille de la cave ne comprend donc que des vins biologiques et végétaliens. Le Montepulciano d'Abruzzo Riserva n'a rien à voir avec la célèbre petite ville de Montepulciano en Toscane, où est produit le Vino Nobile. Il s'appelle ainsi parce qu'il est issu du cépage Montepulciano, qui est d'ailleurs le deuxième cépage le plus répandu en Italie après le Sangiovese. Les raisins ne sont vendangés qu'à la fin du mois d'octobre, puis mis à macérer pendant près de deux semaines à 24°C. L'élevage se déroule en trois phases : D'abord six mois en cuve d'acier, puis 18 mois en fût de chêne et ensuite six mois en bouteille.