

DRINKS.

Antica Tenuta Pietramore Montepulciano d'Abruzzo DOP "demeter" 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802539
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	8 mois
Dégustation	avec des pétales de rose, des groseilles rouges, des mûres et du poivre doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Montepulciano
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	veau et bœuf, cuisine 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 contient donc que des vins biologiques et végétaliens. Le Montepulciano d'Abruzzo 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 et sont ensuite mis à macérer pendant une à deux semaines à une température de 25°C environ. On laisse alors s'écouler 20% du jus (Méthode Saignée) afin d'obtenir une plus grande concentration dans le macérat restant. L'élevage se fait en deux phases : D'abord six mois en cuve d'acier, puis deux mois en bouteille.