

VITA MEDITERRANEA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 9925 - Vin Biologique



Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure.

CÉPAGE

Montepulciano d'Abruzzo.

ZONE DE PRODUCTION

Vignobles biologiques dans des parcelles à mi-coteau dans les Abruzzes.

VENDANGE

Octobre

VINIFICATION

Après un égrappage et un foulage minutieux, le moût subit une fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 24-26°C pour préserver les arômes variétaux et assurer une extraction optimale de la couleur et des tanins souples. Des remontages quotidiens sont effectués pour améliorer le profil aromatique et la structure du vin. Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré des peaux et subit une fermentation malolactique. Au cours de cette phase, la micro-oxygénation est utilisée pour stabiliser la couleur et affiner les tanins, ce qui permet d'obtenir une sensation en bouche plus ronde et plus douce.

Le vin est ensuite élevé sur ses lies fines dans des cuves en acier inoxydable pendant six mois, ce qui lui confère une complétude et une fraîcheur supplémentaires, sans aucune influence du bois, tout en conservant l'expression pure du cépage Montepulciano.

Le vin est vinifié dans le respect des normes biologiques et végétaliennes.

NOTES ORGANOLEPTIQUES

Robe rouge rubis profond aux reflets violets. Vibrant et frais, avec des arômes de cerises rouges, de mûres et des notes de violette de Parme. En bouche, mi-corsé et bien structuré, avec des tanins doux et une acidité vive. La finale est nette et persistante, avec des notes de fruits rouges mûrs et de subtiles notes d'épices douces. Sans l'influence du bois, les saveurs des fruits deviennent plus proéminentes et plus fraîches.

GARDE RECOMMANDÉE

3 ans en bouteilles déposées dans un endroit frais et sombre.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait avec des plats de pâtes à base de tomates, des légumes grillés, des pizzas, des viandes rôties et des recettes végétaliennes. Idéal également avec les fromages semi-affinés et les charcuteries délicates.

ALLERGÈNES:

Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum