Gran Sasso – Montepulciano D'Abruzzo

Italie — DOC Montepulciano D'Abruzzo

Farnese Vini est une jeune entreprise qui, en quelques années, est l'un des maisons les plus reconnues du Sud de l'Italie. Ces résultats étonnants sont certainement dus à une politique prudente, toujours à la recherche de qualité et de nouvelles stratégies marketing.

GRAN SASSO
VINI

100% cépage Montepulciano d'Abruzzo sur la commune de Ortona, San Salvo et Pollutri. Vignoble en biologique, sur des parcelles vallonnées optimisant la fraîcheur et le côté aromatique des baies. Sol calcaire en majorité donnant de la minéralité dans les vins

Un délicat foulage est réalisé avec une macération et fermentation pendant 15 jours

16 °c

4 ans

Idéal en par lui-même en apéritif ou bien avec des plats riches en saveurs, de la viande ou du fromage

Robe rouge rubis avec des reflets orangés. Nez intense et persistant aux notes fruités avec des arômes fortement présents mêlant baies sauvages et vanille. La bouche est ample avec de la matière, bien équilibré avec des tanins présents et bien fondus, longue finale

Contrairement à la croyance populaire, le vignoble Italien a été planté par les Etrusques, les Grecs ont ensuite amélioré et modifié les cépages et ont nommé ce pays « Oenotria » : le pays du vin. A la tête de l'Empire Romain, le vin avait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions ont été renommées pour l'excellence de leurs produits. Il n'y a pas un endroit où la vigne ne peut pas être cultivée. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Dans le sud de la Sicile, le climat donne généralement des vins chauds et gourmands. Le Nord et le centre au climat plus tempéré, est toujours le plus connus sont trouvés. L'Italie est pleine de cépages autochtones, il y en a plus d'un millier, certains producteurs élaborent du vin pour leur plaisir, d'autres ont terroir bien adapté pour offrir des vins exceptionnels.

Toujours avide de soleil, le Montepulciano compte parmi les cépages les plus importants d'Italie. Les vins élaborés à partir de ce cépage peuvent être indifféremment consommés dans leur jeunesse ou dans leur maturité.