



ITALIE DOC MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO RISERVA 2018 « TRE
SAGGI » CANTINE TALAMONTI

Pays : Italie
Région : Abruzzo
Sous région :
Cépage(s) : 100% Montepulciano

Note de dégustation :

Arborant une robe pourpre et soutenue, ce vin offre aux nez des arômes bien fruités rappelant la cerise et la mûre. Un caractère empyreumatique atteste d'un élevage sous bois et quelques notes épicées apparaissent à l'aération. La bouche est riche, généreusement fruitée, avec des tanins présents mais soyeux. Un grand vin des Abruzzes qui témoigne du potentiel encore méconnu de la région.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges grillées (canard, bœuf)

Commentaires du sommelier :

Située dans une région vallonnée entre l'Adriatique et les Apennins, la commune de Loreto Aprutino, possède un terroir argilo-calcaire à une altitude moyenne de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Pour les vins rouges, le vignoble de Talamonti est principalement planté du cépage local Montepulciano qui offre par nature des vins souples et fruités. Tre Saggi, c'est une cuvée « Riserva », c'est-à-dire, élevée en barriques de chêne une année qui lui apporte de belles nuances boisées et épicées. Un vin déjà gourmand et très séduisant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

