



ITALIE " MODA " 2024
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO
DOMAINE TALAMONTI

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

Note de dégustation :

Les multiples nuances violacées se marient à des parfums intenses et persistants de cerise, prunes et framboises fraîches, dans une belle harmonie d'arômes. En bouche, la saveur riche de petits fruits rouges exprime une grande élégance. Les tanins sont présents et soyeux. Le vin est suave et généreux. Finale fruitée et intense.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un plat de viande et une sauce tomate tels qu'un savoureux Osso Buco ou une délicieuse lasagne ou parmigiana d'aubergines

Commentaires du sommelier :

Le domaine Talamonti voit le jour en 2001 et plonge ses racines dans la région des Abruzzes, au sein d'un paysage naturel authentique et préservé. La caractéristique environnementale la plus importante de la région des Abruzzes, c'est son incroyable biodiversité. Les innombrables parcs nationaux, le massif Sibillino au nord, l'Adriatique à l'est, les monts de la Maiella au sud et enfin la chaîne des Apennins à l'ouest modèlent les frontières d'une région qui éblouit l'observateur et ne cesse jamais de le surprendre. Les vignobles profitent du caractère unique du terroir et du privilège d'un microclimat singulier, à l'origine de la notoriété internationale de la commune de Loreto Aprutino, dont la vocation viticole est renommée. Les vignobles entourent littéralement le domaine Talamonti à environ 300



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

