

TORRÆ DEL SALE™

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



Cépages: 100% Montepulciano.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: argilo-calcaire, très compact.

Vendanges: mi-October.

Vinification: courte cryomacération pré-fermentaire pour valoriser les arômes des raisins et maximiser l'extraction de la couleur ; ensuite, une fermentation rouge traditionnelle est réalisée à une température de 24°C. Après le soutirage, le vin vieillit en acier jusqu'à sa mise en bouteille.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense avec des reflets violets.

Nez: le nez, intense et expressif, a besoin de quelques minutes pour s'ouvrir et offrir son meilleur profil. Une fois ouvert, les arômes de fruits mûrs comme la prune, les baies et la mûre sont saisissants, associés à une intense note florale de violette ; le tout est enrichi d'une intéressante note épicée.

Bouche: vin intense avec du caractère; on retrouve un équilibre parfait entre les sucres et les tanins. Le vin est très persistant avec une note de prune mûre qui persiste longtemps après la dégustation.

Accompagnements: viandes rouges, rôtis ; fromages affinés.

Température de service: 16-18 °C / 61-64 °F.