

MAYRO

Fosso Corno



Italie



Abruzzes



Montepulciano d'Abruzzo doc



Montepulciano



13,0%



rouge rubis intense.



Intense et élégant, unissant puissance et fraîcheur. Arômes de fruits noirs (cerise et prune), d'épices (poivre, réglisse et genièvre) et de délicates notes de poivron mûr.



Bouche raffinée et juteuse de fruits mûrs et d'épices. La finale est longue et fraîche sur des tanins veloutés.



Fermentation de 10 jours en cuve inox suivi d'un élevage de 6-8 mois en fûts de chêne français de 15hl.

NOS RECOMMANDATIONS



5 à 7 ans



rôtis, gibier et fromages affinés.



Rouge structuré : Equilibré, bien structuré, robuste, plaisant et harmonieux. Un vin qui plaît à tout le monde.





ABRUZZES

Province située entre les Marches au nord, le Latium à l'ouest et le Molise au sud, les Abruzzes sont essentiellement occupées par des montagnes et des collines qui jouissent de conditions naturelles extrêmement favorables pour la viticulture.

Les collines donnant sur l'Adriatique à l'est, au pied des hauts massifs montagneux de l'Apennin, sont couvertes de vignes jusqu'à 600 mètres d'altitude environ. Ces parcelles élevées, tout comme les vignes proches de l'Adriatique, bénéficient ainsi d'un climat très équilibré malgré leur basse latitude, ce qui favorise des vins riches sans lourdeur excessive.

Avec ses plus de 33'000 hectares de vignes, les Abruzzes consacrent la plus grande partie de leurs terrains agricoles à la viticulture. Bien que la région viticole soit l'une des moins connues d'Italie, elle produit un des vins rouges les plus populaires d'Italie, le Montepulciano d'Abruzzo.

FOSSO CORNO

La propriété Fosso Corno est située à Roseto degli Abruzzi dans la province de Teramo et couvre 30 hectares sur une seule colline. Depuis un côté de la colline, vous pouvez admirer le bleu profond de la mer Adriatique, alors que de l'autre, vous appréciez la vue sur l'impressionnante montage de Gran Sasso.

Cette terre généreuse et particulièrement adéquate pour la viticulture a été acquise par la famille Biscardo en 2001. Dans une optique d'amélioration constante de la qualité, ils produisent de gros efforts d'un point de vue agronomie et viticulture pour remplacer les vignes et planter de nouvelles depuis 2001. Leur objectif est simple, être un des meilleurs interprètes du vin le plus typique de la région, Le Montepulciano d'Abruzzo.



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch