

AIRES

Fosso Corno



Italie



Abruzzes



Montepulciano d'Abruzzo DOC



Montepulciano



13%



robe rouge grenat intense avec des reflets violets.



nez pur et frais de prune, de myrtille mûre et de cerise noire souligné par des notes poivrées et réglissées.



Bonne structure dans la pureté et la fraîcheur. Corps ample, rond et équilibré. Les fruits noirs juteux et les épices douces se mêlent harmonieusement aux tanins mûrs. Belle persistance en finale.



En cuve inox

NOS

RECOMMANDATIONS



2-5 ans



pâtes sauce tomate, grillade, pizzas et fromages tendres



Rouge moyen : Notes épicées, corps moyen et agréable. Ce vin a assez de structure pour accompagner un repas. Un vin pour tous les jours.



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