



# GUILIANA VICINI

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Producteur : **GUILIANI VICINI**  
Vin : **Montepulciano D'Abruzzo**  
Couleur : Rouge  
Pays : Italie Région vinicole : Abruzzes  
Appellation : DOP  
Cépage : **Montepulciano**  
% alcool /vol : 12.5% Sucre résiduel : g / l  
Information Technique : *Total acidité* : gr/l. *pH* : *Total So2*: < mg/L  
Température de service : 10-11°C. Garde : 2 ans  
**Statut : Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 12

**Un peu d'histoire :** La famille Vicini s'est installée dans la région près de Pescara vers 1500 en tant que marchands de laine et possède depuis des exploitations agricoles. La cantina pour les exploitations viticoles a été construite en 1853. Ces dernières années, les exploitations viticoles de Vicini ont été transmises à Chiara Ciavolich par sa tante Giuliana Vicini avec son rêve que les meilleurs vignobles soient désignés sous une étiquette spécifique au terroir des sites. L'étiquette Giuliana Vicini a été réalisée en l'honneur de la nonna de Chiara.

Les vins sont purement gourmands, texturés et cultivés de manière durable. Productrice Chiara Ciavolich Viticulture & Vinification Agriculture Durable. Les raisins sont récoltés à la main et fermentés en cuve, et mis en bouteille avec une intervention limitée

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : Rouge Rubis

Aspect gustatif : Ce Montepulciano d'Abruzzo est apprécié pour ses douces saveurs de fruits noirs. Aux tannins souples et ronds, c'est un vin gourmand. On aime sa fraîcheur, sa texture veloutée et son petit côté croquant. Fruits noirs, un soupçon de groseille, ce vin a des notes juteuses de mûre, de prune rouge, de griotte et de thym. C'est un vin non boisé car son élevage est en cuve Inox.

Productrice Chiara Ciavolich Viticulture & Vinification Agriculture Durable. Les raisins sont récoltés à la main et fermentés en cuve, et mis en bouteille avec une intervention limitée.

Accords gourmands : Idéal pour vos BBQ. Grillades de viande blanche - Grillades de viande rouge – Osso Bucco pizza poulet rôti - veau



Tél. : 418-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitisagencedevins.com

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ