



GIULIANA VICINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Producteur : **GIULIANI 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