



BELLOVEDERE – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA DOMAINE LA VALENTINA

IAVALENTINA



RÉGION: Les Abbruzes

CÉPAGE: 100% Montepulciano d'Abruzzo

VIGNOBLE: Situé dans la commune de Spoltore, à 200m

d'altitude, sur des sols argileux.

VINIFICATION: Vendange manuelle en octobre. Macération et fermentation pendant environ 30 jours en fûts de chêne. Vieillissement en partie en barriques, en partie en fûts de chêne de Slavonie et en partie en cuves pendant environ 20 mois. Mise en bouteille sans filtration un an avant la commercialisation.

ROBE: Rubis foncé.

NEZ: Bouquet fruité de cerise noire et de cassis, avec des notes vives d'épices suivies d'une pointe de réglisse.

BOUCHE: Aux tanins nobles et puissants, le Bellovedere est velouté, majestueux et élégant. Sa subtile minéralogie exalte sa vivacité et sa puissance. Sa persistance est très longue, avec une finale aux accents de tabac, de cuir et de clou de girofle.

ACCORD: Idéal avec des ragoûts de viande rouge, des viandes braisées ou farcies, du gibier ainsi qu'avec des fromages vieillis.

