



# Montepulciano d'Abruzzo 2020

## Barone Cornacchia



Le vignoble Barone Cornacchia est perché sur les collines de la commune de Torano Nuovo, dans les Abruzzes en Italie. Il bénéficie d'une excellente exposition, sur un sol de calcaire bercé d'un microclimat idéal en partie grâce à la proximité de la mer Adriatique et du Gran Sasso, montagne célèbre de la région.

Le Baron Filippo Cornacchia a planté ses vignes à la fin du 19e siècle et est considéré comme un pionnier dans la région. Aujourd'hui, la famille Cornacchia possède 60 hectares et développe une vision basée sur le terroir, la tradition et le développement durable. La dernière génération, emmenée par Caterina et Filippo Cornacchia a obtenu la certification biologique pour l'ensemble du vignoble et ne travaille avec aucun produit chimique ou autre engrais de synthèse.

Leur moto « La vite ti da vita » / « La vigne donne la vie »!

**Producteur:** Barone Cornacchia

**Pays:** Italie

**Région:** Abruzzes

**Appellation:** Montepulciano d'Abuzzo

**Millésime:** 2020

**Cépages:** 100% Montepulciano

**Taux d'alcool:** 13,5%

**Format:** 750 ml

### SAQ

Code S.A.Q.: 979039

Prix (licencié): 17,26\$

Prix (particulier): 19,85\$

## VITI-VINI

### Viticulture

Vignoble conduit et certifié en agriculture biologique.

### Vinification

Macération en contact avec les peaux entre 8 et 10 jours à une température de 26°C en cuve inox.

### Élevage

Élevage en fûts de chêne slovènes de 30 hectolitres pendant 12 mois suivi de 3 mois en bouteilles.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Robe de couleur rubis. Au nez on retrouve un soupçon de notes de prunes. En bouche une belle rondeur, avec de jolis tannins souples. La finale est longue et persistante.

### Accords vins et mets

Idéal pour accompagner un repas avec un gratin de légumes, un délicieux plat de pâtes ou des légumes grillés avec une pièce de viande.

### Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire.