ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Feudo Antico Tullum Riserva

ROU734

Historique

Feudo Antico a été créé sur une parcelle de terre particulièrement bien située au cœur des Abruzzes en 2004. Il s'agit du plus petit DOCG d'Italie et de la première désignation de ce type dans les Abruzzes. À partir du millésime 2013, tous les vins sont certifiés Magis, c'est-à-dire qu'ils respectent les plus hauts standards du développement durable en Italie. Ils utilisent seulement les cépages indigènes de la région dont les plus vieux clones de Montepulciano.

Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2019)
Médaille d'or - Berlinger Wine Trophy 2024 (mill. 2019)
93 points - James Suckling (mill. 2017)
Médaille d'or - Mundus Vini 2022 (mill. 2017)
95 points/Médaille d'or - Decanter (mill. 2016)
Médaille d'or - Concours Mondial de Bruxelles (mill. 2016)

Pays	Italie	**Producteur**	Feudo Antico
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	montepulciano
Appellation	Tullum DOCG	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Rouge violacé

Nez Notes de cerises, de mûres, de tabac, de cuir et d'anis.

Bouche La bouche est ample et profonde. Une belle concentration de fruits, des tanins structurés et l'acidité juste. La finale est longue sur des notes épicées.

Accord mets/vin Côte de bœuf ou filet de bœuf au poivre, foie de veau, côte de veau grillée, ravioli avec sauce à la viande, Osso Buco, filetto di manzo, côtelette d'agneau.

Commentaires Vignes de 35 ans. Après le soutirage, le vin vieillit 6 mois en cuve béton pour ensuite être mis en barriques neuves de chêne français pendant 12 mois.

Sucre résiduel : 3.1 g/L

En une ligne Le montepulciano dans toute sa splendeur. Concentration en bouche, complexité des arômes. Vin qui évoluera dans plusieurs directions en s'aérant dans le verre ou la carafe.