ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Tullum In Anfora

ROU739

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

92 points - James Suckling (mill. 2022)
93 points - James Suckling (mill. 2020)
93 points - James Suckling (mill. 2018)

Pays	Italie	**Producteur**	Feudo Antico
Région vinicole	Abruzzes	**Cépage(s)**	montepulciano
Appellation	Tullum DOCG	**Conservation**	de 8 à 10 ans
Service	6-8°C		

Description

Oeil Robe rubis foncée

Nez Arômes intenses de confiture de fruits rouges, mûre, myrtille, prune, cerise noire, flanqués de notes de chocolat noir et de cannelle.

Bouche En bouche, il est ample, avec des tanins souples et incroyablement mûrs (pour son jeune âge). Très long et très gouleyant, il a un début assez doux, tempéré par une belle acidité qui le rend très facile à boire.

Accord mets/vin Idéal avec une sauce à la viande, des grillades, du rôti de porc, du gibier et des fromages bleus. Parfait avec la joue ou queue de boeuf.

Commentaires C'est la découverte d'amphores romaines sur le vignoble qui donne l'idée de produire ce vin avec un minimum d'intervention à l'exemple des Romains de l'Antiquité.
Vieilles vignes de Montepulciano, produit en amphore de 750 litres.
Récolte à la main en petites caissettes. Les raisins sont égrappés et pressés entièrement.
Fermentation spontanée avec levures indigènes. Bâtonnage 2 fois par jours.
Macération pelliculaire d'onze mois.
Vin non filtré ni collé. Une petite quantité de sulfites est ajouté à l'embouteillage. Le vin termine son vieillissement en bouteille pour 12 mois supplémentaires.

Biologique.

En une ligne