



Tullum Riserva Magnum

ROU741

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

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 : 3.1gr/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.