



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Tullum Rosso DOCG

ROU743

### 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

Médaille d'or - Berlinger Wine Trophy 2024 (mill. 2019) Médaille d'or - Beringer Wein Trophy (mill. 2018) 91 points - James Suckling (mill. 2018)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Feudo Antico
<b>Région viticole</b>	Abruzzes	<b>Cépage(s)</b>	100% montepulciano
<b>Appellation</b>	Tullum DOCG	<b>Conservation</b>	10 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Robe rubis intense aux reflets grenats

#### Nez

Nez de cerise rouge et cerise noire, ronce, réglisse, violette, tabac et cuir. Arômes secondaires délicats de pain grillé, de vanille et d'épices provenant du vieillissement en fûts de chêne français

#### Bouche

Acidité fraîche et lumineuse, tanins solides, mais doux et légèrement granuleux. Corps moyen avec une finale persistante

### 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

Macération longue sur les peaux à température contrôlée dans des cuves en d'inox. Fermentation malolactique complète. Élevage partiel en fût et 18 mois suivants en cuves de ciment vitrifiées.

### En une ligne

Vin rouge qui se distingue par sa forte personnalité, sa complexité olfactive et ses notes fruitées enrichies d'élégantes nuances épicées.