



www.cantineagriverde.com



AGRIVERDE
VINI SUPERIORI SECONDO NATURA

Italie 



Agriverde

Riseis Pecorino 2024

HISTOIRE :

L'une des plus anciennes familles vigneronnes des Abruzzes, les Di Carlo, a fondé Cantine Agriverde en 1830. Depuis lors, la passion pour la vigne s'est transmise de génération en génération, portée par des propriétaires soucieux de préserver et de valoriser un terroir exceptionnel. Aujourd'hui, Agriverde veille sur 65 hectares de vignes, cultivées avec dévouement et respect de la nature. Le domaine se consacre à la production de vins biologiques, mêlant harmonieusement savoir-faire ancestral et innovations modernes pour offrir des crus raffinés d'une qualité irréprochable.

Nichée au cœur des paysages luxuriants de Villa Caldari à Ortona, les vignobles s'étendent sur les collines ondulantes, où la mer Adriatique, d'un côté, tempère le climat, tandis que le majestueux massif de la Majella, de l'autre, protège les vignes et façonne leur caractère. Ce mariage unique entre terre et mer confère aux vins d'Agriverde une identité singulière, reflet du terroir préservé des Abruzzes.

APPELLATION : Terre di Chieti
CÉPAGE : 100% Pecorino
TERROIR : 250 m d'altitude
soil calcaire
RÉGION : Abruzzes
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 6.40 g/L

ELEVAGE :
Elevé en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 3 ans
Température de service : 10-12°C



NOTE PRESSE :
James Suckling : 90/100

NOTE DE DÉGUSTATION :
Le nez dévoile des arômes fruités de pêche, sauge, fleur de genêt et aubépine. La bouche est fraîche avec une bonne structure et un bel équilibre. Le vin est persistant, avec une agréable finale légèrement amère.

ACCORDS :
Poisson cru
Chitarrine aux homards
Fromage mi-affiné
Risotto aux fruits de mer

