



www.cantineagriverde.com



Agriverde

Riseis Montepulciano 2023

HISTOIRE :

L'une des plus anciennes familles vigneronnes des Abruzzes, les Di Carlo, a fondé 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 cuvées 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.

La cuvée **Riseis Montepulciano** incarne la richesse et la typicité de ce cépage autochtone italien. L'été 2023 a été chaud et sec, et quelques pluies fin août ont favorisé une maturation régulière.

APPELLATION : Montepulciano d'Abruzzo DOC
CÉPAGE : Montepulciano
TERROIR : Sol calcaire
ALTITUDE : 250 m
RÉGION : Abruzzes
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Longue macération pelliculaire, puis élevage en cuve inox de 8 mois, suivi de 12 mois en cuve béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 14 - 16 °C



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est sombre, traversée de reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des arômes de violette, de cerise noire, de prune et de sauge. En bouche, ce Montepulciano se distingue par sa vivacité, son ampleur et ses tanins serrés. Il révèle des notes élégantes d'ardoise, de réglisse et de cacao. Un vin généreux et complexe, doté d'une finale longue, persistante et finement épicée.

ACCORDS :

Bresaola, pepperoni pizza, tagliatelle bolognaise, Aubergine grillée, lasagne végétarienne, rôti de porc et patates au four

