

# OREDICIOTTO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Orediciotto marquait la fin de la journée de travail que j'aurais dû vivre. Aujourd'hui, il raconte un Montepulciano jeune et parfumé, avec des notes de framboise et de cerise. Un vin rouge agile et harmonieux qui parle de décisions prises avec courage et d'un avenir construit pas à pas.

Il s'accorde parfaitement avec des plats simples et savoureux comme les viandes blanches grillées, les fromages frais et mi-affinés et les charcuteries, rehaussant les saveurs de la cuisine méditerranéenne par sa fraîcheur.

**CÉPAGE** 100% Montepulciano

**ANNÉE DE PLANTATION** 2001

## SYSTÈME DE CONDUITE

Geneva Double Curtain.

## VENDANGE

Récolte manuelle, deuxième décennie de septembre.

## VINIFICATION

Fouillage-éraflage, fermentation en acier à température contrôlée avec des levures sélectionnées, macération 20–25 jours, pressurage doux.

## ÉLEVAGE

En acier inoxydable.

## COULEUR

Rouge rubis intense avec des reflets violacés.

## ARÔME

Notes de fruits rouges mûrs, prune et cerise, avec de légères nuances épicées en finale

## GOÛT

Harmonieux, frais et structuré, avec des tanins souples et équilibrés.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 16–18°C

