LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso del Duca
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, très épicé, peu de tanins
Appellation	DOP Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Federica Morricone démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes. Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier. Le Rosso del Duca a une couleur rouge rubis profonde. Beau bouquet de fruit des bois mûr et de fleur. La bouche est pleine, soyeuse, avec des notes de fruits rouges, de cerises, de vanille. Les tannins sont soyeux.
Servir sur	plats épicés, viande blanche sans sauce, barbecue
Origine	Vignobles situés à Atri, sous-sol argilo-calcaire
Vendange	Mi-octobre
Vinification	Macération sur peaux pendant 22 jours. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 22 jours. La malolactique a lieu en barriques françaises où le vin restera encore 12 mois. Le vin mûrit encore 4-6 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises et 4-6 mois de bouteilles
Analytique	14.00 %