



# JORIO 2022

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

### BIOLOGIQUE

Produit régulier

**Région :** Abruzzes

**Vignoble :** Roseto degli Abruzzo (Teremo), propriété d'Umani Ronchi d'environ 25 hectares.

**Cépage :** 100% Montepulciano

**Vinification :** La fermentation alcoolique dure 12 jours et se fait sur peaux. Le moût est ensuite transféré dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation malolactique. Une partie du vin vieillit en barrique de 2<sup>e</sup> passage et l'autre partie en fûts de chêne pour une période de 8 à 9 mois.

**Dégustation :** Sa robe est d'un magnifique rouge violacé opaque. Son bouquet est puissant et aromatique révélant des arômes de violette, de myrtille et d'épices. En bouche, il est élégant et rond. Ses tannins sont doux et sa finale longue et persistante.

**Accords :** Le Jorio s'accorde avec toutes les viandes rouges grillées ou rôties, le gibier, la cuisine rustique et les fromages moyennement corsés.

**Service :** Entre 16° et 18°C



**Code :** 862078

**Prix :** 17,30\$

**Prix Licencié :** 16,25\$

**UVC :** 12

