Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Montepulciano d'Abruzzo « Aires », Fosso Corno

Appellation : MONTEPULCIANO d'ABRUZZO

Cépage : 100% Montepulciano

Région : L'Italie

Vinification : Maceration pendant au maximum, 10 jours en cuves inox . Le vin passe ensuite en macération durant 4 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : Un jeune vin à boire dès aujourd'hui . Sa robe est rouge tirant sur le violet. Les aromes délicats de prune et de cerises sont robustes. Du corps et de la structure.

Accords : Pates à la viande, viands rouges grilles , poulet et lapin.

Producteur : Fosso Corno Estate se trouve à Roseto Degli Abruzzi dans la province de Teramo et couvre 30 hectares sur une colline isolée. D'un côté de la colline, vous pourrez admirer le bleu profond de la mer Adriatique, tandis que vers l'ouest, vous pourrez profiter d'une vue sur les montagnes imposantes de la Gran Sasso. Cette terre généreuse est dotée d'une position géorgarphique particulièrement attractive, et est renommée pour ses vins typiques. La croissance de la renommée du vin de Montepulciano produit dans la région des Abruzzes, a conduit notre famille à acheter cette propriété en 2001. En 2002, tous les vignobles existants ont été déracinés et remplacés par de nouveaux vignobles. Entre Janvier et Février 2003 9 hectares de Montepulciano ont été plantés en espalier et avec une densité de 4500 souches par hectare. 11 autres hectares ont été plantés entre 2004 et Janvier 2005. Mais le travail n'est pas encore terminé. Notre engagement est toujours actif dans la fabrication d'un produit de la plus haute qualité. Cela signifie un travail sérieux de l'agronomie expérimentale et les soins de la vigne. Fosso Corno doit se faire connaître comme un grand interprète du vin le plus typique de cette région, le Montepulciano D'Abruzzo. C'est notre objectif pour l'avenir proche.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com