

POGGIO ANIMA SAMAEI

ABRUZZO – MONTEPULCIANO

ROUGE ÉPICÉ & GOURMAND



PROFIL :

Dans les textes juifs, Samaël est connu sous le nom de « l'Ange de la Mort ». La croyance veut qu'il soit à la fois bon et mauvais. La corrélation ici est que Montepulciano peut être un raisin très séduisant qui se laisse boire agréablement. Hélas, il est souvent, mince et insipide. Ça n'est évidemment pas le cas, vous prendrez plaisir à savourer ce rouge aux saveurs uniques.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Montepulciano
- Climat : un climat continental tempéré.
- Terroir : des parcelles en altitude sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins ont été cueillis à la main et ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable avant d'être élevés dans de grands fûts slovènes de 20hL.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Tout en fruit, générosité et puissance, il affiche des saveurs d'herbes, de poivre noir concassé et de coriandre. A la fois tendre et charnu, il nous offre un plein d'émotion entre richesse aromatique, et tannins parfaitement fondus. Des fruits rouges à revendre, une belle fraîcheur balsamique, c'est tout ce qu'il nous faut : un rouge italien élégant et sans prétention, comme on les aime !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : des brochettes de boeuf au poivre rose, tomates cerises ; des côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin ; une bavette de boeuf et poivrons rouges confits ; des biftecks à la florentine ; un filet de veau aux fines herbes avec salsa de tomate...