Montepulciano d'Abruzzo- Marabelle
DOP Montepulciano d'Abruzzo 2023

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique, en biodynamie	100% Montepulciano d'Abruzzo	20°	13,5%

100% pure Italie

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Puissant | Tannins soyeux | Fruité

Service

L'accord parfait
Viande rôtie, viande grillée.

Le contre-pied facile
Chocolat noir !

Apogée 2025 **Garde** 2028

Dégustation

Oeil
Rouge rubis intense, avec des reflets légèrement violacés

Nez
Arômes profonds de fruits rouges et noirs (cassis, mûre), enrichis de notes épicées et légèrement éthérées.

Bouche
Généreuse et structurée, avec une belle harmonie entre tannins fermes, sécheresse maîtrisée et finale équilibrée.

Marabelle

Le domaine viticole Marabelle, au cœur du parc national de la Majella dans les Abruzzes Le domaine Marabelle est un vignoble d'altitude situé à Pretoro, dans la région des Abruzzes, en Italie, à 602 mètres au-dessus du niveau de la mer. Nichées au cœur du parc national de la Majella, les vignes profitent d'un terroir unique, entre montagne et Méditerranée. Bien que la mer Adriatique ne soit qu'à 35 km, son influence y reste discrète, laissant place à un climat continental favorable à la production de vins de caractère. Les vins du domaine Marabelle sont bien plus que des cuvées : ce sont des récits liquides, inspirés par l'histoire, les légendes et les valeurs du territoire. Chaque bouteille rend hommage à une figure emblématique de la Majella : les 7 Femmes

guerrières Majellane, symboles de force, de résilience et de lien à la nature. À travers leurs portraits illustrés sur les étiquettes, chaque vin devient un voyage sensoriel et culturel au cœur des Abruzzes. Que vous soyez passionné de vin italien, amateur de vins bio de montagne, ou à la recherche d'un domaine engagé dans la valorisation de son terroir, le domaine Marabelle vous offre une expérience authentique et mémorable. Découvrez la magie de la Majella dans chaque verre.

Pays
Italie

Région
Abruzzes

Appellation
DOP Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo- Marabelle

DOP Montepulciano d'Abruzzo 2023

Les alibis d'ouverture

- Per favore !
- Vous n'en reviendrez pas !
- 1 bouteille, c'est pas assez.

L'avis de l'expert Vineaste

100 % cépage Montepulciano cultivé en biodynamie à 300 m d'altitude sur des sols calcaires fertiles. Vendangé à la main, le vin a été élevé 6 mois en barriques après macération douce et fermentation à température contrôlée (≤ 20 °C). Ce travail soigné en cave révèle un vin authentique, dense et équilibré, reflet du terroir des Abruzzes et de sa typicité italienne

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !