



**Producteur :** De Fermo

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 59.65 \$

---

**Appellation :** Montepulciano d'Abruzzo

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Abruzzes

**Nom du propriétaire :** N/A

**Encépagement :** Montepulciano (100%)

---

**Vinification :** Levures indigènes, sans utilisation d'intrants ni d'additifs. Pas de filtration ni collage.

---

---

### Le domaine :

La ferme est située à Loreto Aprutino (Abruzzes). Le vignoble, qui couvre 17 hectares s'élève à 270-320 mètres d'altitude. Les choix de la dernière génération de la famille qui a longtemps été gardien de ce patrimoine naturel représente une recherche personnelle en profondeur. De fait, ils ont rejoint les rangs des membres de CoViBio et VinNatur et les principes biodynamiques sont appliqués. «Les techniques agricoles, les travaux sur le terrain, activités manuelles, la spiritualité, l'éducation, l'observation, l'écoute, le dialogue, le silence: chacun de ces éléments représente notre recherche, le cœur et la substance de nos actions.»

Couleur foncée presque opaque. Quelle profondeur au nez! Matière riche de fraise des champs, sous-bois, réglisse, cerise à l'eau de vie. Bouche puissante, structurée et tannique. Finale digne des grands vins...salin, camphre et long. \_Patrick Blondin

La brise marine se fait sentir, et l'on sait que l'on va prendre le large rapidement et ça sera un doux voyage fort agréable. Une bouche dense et racée qui donne à imaginer. L'alliance de la concentration du fruit est remarquable, on s'y plongera de plaisir avec un bœuf braisé à l'italienne ou d'une gourmande salade d'algues avec des crevettes légèrement panées et épicées. \_Sylvain Poirier