



Producteur : De Fermo
SAQ (CCNP) : 14936580
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 28.35 \$

Appellation : Vino da tavola
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Abruzzes
Nom du propriétaire : Stefano Papetti
Géologie du sol : Argiles et calcaires
Encépagement : Montepulciano (100%)
Âge moyen des vignes : 25 ans (en moyenne)

Vinification : Après cinq jours de macération, le vin fermente sur les levures indigènes, sans utilisation d'intrants ni d'additifs

Élevage : 8 à 12 mois en cuves de béton. Le soufre est ajouté avec parcimonie lors des soutirages de printemps, jamais à la mise en bouteille. 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.» (Covibio)

Revue de presse :

Nadia Fournier, L'Actualité, Aug 2022

Ce vin pur, vibrant de jeunesse et de vitalité, est un ovni au rayon des Montepulciano d'Abruzzo. Une expression intègre d'un cépage somme toute méconnu.

(...)

Stefano Papetti Ceroni est originaire de Bologne et avocat de formation. Sa femme, Eloisa de Fermo, a grandi dans les Abruzzes, où sa famille possédait une vaste propriété dont la gestion a été assurée par des fermiers locaux pendant une soixantaine d'années, après la Seconde Guerre mondiale.

Papetti Ceroni est tombé amoureux du lieu et de cette terre impeccablement tenue, riche de vieilles vignes

de montepulciano encore conduites en alberello. Les vins sont élaborés avec un minimum d'interventions, dans des cuves de béton; le seul apport en S02 se fait au moment du soutirage, l'étape où le vin est transvasé d'un contenant à un autre pour le séparer de ses lies.

Ce vin est un ovni au rayon des Montepulciano d'Abruzzo. Vibrant et presque électrisant par sa charge aromatique et par l'énergie qu'il déploie en bouche, il respire la pureté et offre une expression intègre d'un cépage somme toute méconnu. Sa texture suave et rassasiante, doublée d'une acidité fraîche, fera un très bel accord avec une pizza margherita parsemée de roquette ou de fines herbes du jardin.

Mis en bouteille sans collage ni filtration, ce rouge présente un léger reste de gaz à l'ouverture. Rien de grave, mais si cela vous gêne, aérez-le en carafe une trentaine de minutes. À servir frais, autour de 15 °C. Santé! Salute!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-montepulciano-de-soif-et-bio/>