

Azienda Agricola Montevertrano - Core Bianco - 2020



Le désormais fameux Domaine de Montevertrano, petit vignoble d'à peine 5 hectares niché au milieu des oliviers et des chênes verts au cœur des monts Picentini, est né d'une amitié vieille de près de 40 ans.

En 1983, la propriétaire de ces terres du Sud de la Campanie et du très ancien manoir de Montevertrano, Silvia Imperato, décide de s'associer avec son ami et jeune œnologue, Riccardo Cotarella, pour redonner vie à ce petit vignoble jadis réputé mais tombé dans l'oubli. Ils décident dans un premier temps d'associer cabernet-sauvignon et aglianico, sur ce terroir complexe mêlant cendres volcaniques, tuf, argiles et calcaires. Le premier vin de Montevertrano naît quelques années plus tard et la légende est en marche.

Nouvelle étape dans l'histoire du domaine avec la naissance, en 2015, du premier et seul blanc de Montevertrano, la cuvée Core mettant à l'honneur deux très anciens cépages locaux : le fiano et le greco. Les petites parcelles de vignes s'étendent sur 3 communes : Guardia Sanframondi, Castelvenere et San Lorenzo Maggiore.

Côté vinification, on fait confiance à la qualité intrinsèque des raisins et à la nature : pas d'intrant mais une macération pré-fermentaire à froid, afin d'extraire un maximum de composés aromatiques, puis un élevage sur lies relativement long de 8 mois, en grand contenant.

On aime d'emblée le profil très aromatique du vin, aux parfums affirmés et jaillissants : dès le premier nez, on se régale de notes de violette, de lavande, de réglisse et de camphre, de pêche jaune, de poire Williams, de melon d'Espagne et de goyave. Puis viennent les agrumes, autour de l'orange et du pamplemousse, nimbés d'une délicate touche épicée, entre gingembre, poivre blanc et cardamome. Le sol laisse planer ici une note fumée évoquant la cendre. Au fil de l'aération, la gourmandise s'affirme : on pense maintenant à un coulis d'abricot, une confiture de pêche et une pâte d'amande...

Même plaisir en bouche où le vin se dévoile dans un registre charnu et enveloppant, gorgé de saveurs de fruits mûrs, autour de la pêche, du melon mais aussi de la mangue ou du fruit de la passion. Le sol apporte une dimension résolument poivrée, et même pimentée, qui donne un vrai peps à l'ensemble. Les équilibres sont très beaux et semblent couler de source. Que diriez-vous de sardines et rougets grillés accompagnés d'une déclinaison de mezza ? Pour nous, c'est un grand oui !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Azienda Agricola Montevetrano - Core Bianco - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Jaillissant : violette, lavande, réglisse et camphre, pêche jaune, poire Williams, melon d'Espagne et goyave.

Puis viennent l'orange et le pamplemousse, une touche épicée, entre gingembre, poivre blanc, cardamome. Cendre. Coulis d'abricot.

Bouche : Charnue et enveloppante, gorgée de saveurs de fruits mûrs, autour de la pêche, du melon, de la mangue ou du fruit de la passion. Le sol apporte une dimension résolument poivrée, et même pimentée, qui donne un vrai peps .

Accords mets-vins : Sardines et rougets grillés accompagnés d'une déclinaison de mezze



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Campania

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fiano, greco

Culture : Biologique