

POMPEII BLANC 2020

Domaine	Bosco de' Medici
Région	Terzigno, Pompei - Campanie
Appellation	POMPEIANO BIANCO I.G.T.
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Caprettone 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 250 mètres. Fermentation et macération pelliculaire pendant 21 jours en amphore. Elevage 6 mois 30% en amphore et 70% en cuve inox.
Production	5.000 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Jaune paille aux reflets dorés
Arômes	Au nez il s'ouvre avec des notes fruitées d'abricot, d'agrumes mûres pour finir sur des nuances florales de genêt, de mimosa et de maquis méditerranéen.
Saveurs	Vin tout en harmonie, rond, fringant et d'une grande fraîcheur, au palais il exprime tout le caractère de ce terroir volcanique, solaire et marin. Ces caractéristiques lui confèrent une belle complexité, des saveurs de fruits à chair blanche et d'agrumes. La fin de bouche est longue, équilibrée et accompagnée d'une superbe sapidité. Un grand vin blanc vraiment très original.
Température de service	10 - 12° C
Accord mets et vin	Tian de légumes. Salade de morue. Spaghetti aux oursins, risotto asperges champignons et safran. Soupe de pois chiche. Courgettes farcies, escalopes de veau citron. Filet de saumon croquants. Fromages frais de chèvre.
Potentiel de garde	5 - 6 ans
Note	Cépage blanc antique du Vésuve le Caprettone a longtemps été confondu avec le Coda di Volpe. Sa peau épaisse le rend très bien adapté à la macération pelliculaire qui lui confère une grande personnalité, d'une incroyable richesse et sapidité. Située en plein cœur du site archéologique de Pompéi, le Domaine Bosco de' Medici propose des vins uniquement issus de cépages autochtones de la zone du Vésuve, sur terrains volcaniques qui confèrent aux vins l'expression insolite de ce Terroir unique au monde.

LAVARUBRA LACRYMA CHRISTI 2019

Domaine	Bosco de' Medici
Région	Terzigno, Boscoreale, Pompei - Campanie
Appellation	LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO D.O.C.
Catégorie	Rouge
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Piedirosso 85%, Aglianico 15%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes à une altitude de 250 mètres. Macération pelliculaire durant 15 jours. Elevage en cuve inox 6 mois.
Production	5.500 bouteilles
Degré alcoolique	12.5%
Couleur	Rouge rubis lumineux
Arômes	Notes très délicates de cerises, de mûres. Arômes floraux bien présents de géranium, d'iris. Nuances d'épices orientales et de poivre noir.
Saveurs	Délicat, extrêmement agréable, aux tannins souples et harmonieux. Les notes florales se transforment en une minéralité sulfureuse qui accompagne idéalement les saveurs de petits fruits rouges et noirs. La fin de bouche est savoureuse et persistante, d'une grande élégance et fraîcheur. Un vin idéal pour qui aime les rouges minéraux et marins. Un grande personnalité, un vin très accessible et vraiment plaisant !
Température de service	14 - 16° C
Accord mets et vin	Excellent en apéritif accompagné de charcuteries fines. Spaghetti allo scoglio. Paccheri al ragù di pesce. Saucisse de Morteau en brioche. Foie de veau à la vénitienne. Bavette grillée. Fromages à pâte pressée cuite, pecorino 12 mois.
Potentiel de garde	6 - 7 ans
Note	Cépages locaux vinifiés et appréciés dans tout le monde antique le Piedirosso et l'Aglianico sont très complémentaires, le second offrant structure et profondeur. En assemblage ils régaleront par la fraîcheur et la minéralité, typique de ce terroir. Située en plein cœur du site archéologique de Pompéi, le Domaine Bosco de' Medici propose des vins uniquement issus de cépages autochtones de la zone du Vésuve, sur terrains volcaniques qui confèrent aux vins l'expression insolite de ce Terroir unique au monde.