



Azienda Agricola Barba - Collemorino



Domaine	Azienda Agricola Barba
Pays et région d'origine	Italie - Abruzzo
Dénomination	Montepulciano d'Abruzzo



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Collemorino
Millésime	2023
Cépages	100% Montepulciano
Élevage	Élevage en cuves
Prix	8,50 € 7,90 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

La famille Barba, qui est originaire de Naples, est active dans l'agriculture dans les Abruzzes depuis 1870. Elle possède aujourd'hui 68 hectares de vignes et le domaine est conduit par les trois frères, Vincenzo, Giovanni et Domenico, assistés de leurs familles. Une machine bien huilée, ils ont tous les trois suivi une formation et obtenu des diplômes différents, chacun ayant donc ses propres tâches spécifiques. Provenant d'un vignoble de 30 hectares situé à une altitude de 50 mètres, ce 'Colle Morino' est un Montepulciano fort agréable.

Caractéristiques du vin

Le vin, qui n'a d'ailleurs rien à voir avec la célèbre petite ville de Montepulciano en Toscane, est un rouge rond, corpulent et généreux, aux tanins bien mûrs. Sa robe d'un pourpre profond très concentré et son nez de petits fruits rouges et noirs annoncent une bouche pleine, ample et corsée, également sur les fruits noirs.

Consommation et garde

Vin à boire après 30 minutes d'ouverture et qui se conserve jusqu'en 2029.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:

Pour accompagner ce vin, choisissez des plats italiens généreux comme des lasagnes à la bolognaise ou une pizza aux charcuteries (salami, pancetta) pour sublimer ses arômes de fruits rouges et noirs. Ce Montepulciano d'Abruzzo s'accorde également parfaitement avec des plats mijotés comme un osso buco ou une aubergine parmigiana. Pour finir, optez pour un pecorino affiné ou un fromage fumé typique italien.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Pourquoi est ce que le "dry january" n'est en fait pas bon pour la santé!

Ah, le **Dry January**, ce mois où l'on troque joyeusement son verre de vin pour une tisane et son apéro pour une poignée d'amandes crues. Si l'idée de donner un petit break à son foie est louable, permettez-moi de vous révéler pourquoi ce rituel de sobriété radicale pourrait en réalité être... contre-productif pour votre santé (et votre bonheur).

D'abord, soyons sérieux : votre foie est une véritable machine de guerre, habituée à gérer les excès des fêtes. Lui imposer un mois entier de chômage technique pourrait presque le vexer. Imaginez un employé super efficace qu'on met au placard du jour au lendemain. Il risque d'être rouillé quand vous lui demanderez, dès février, de gérer à nouveau les apéros du vendredi soir. Conclusion : mieux vaut une petite activité régulière pour maintenir ses compétences (modération, bien sûr).

Ensuite, il y a le moral. On sait tous que janvier est déjà le mois le plus déprimant de l'année : jours courts, temps gris, lointaine nostalgie des vacances. Enlever à votre cerveau la douce promesse d'un bon verre de vin après une longue journée, c'est un peu comme lui enlever sa couette en plein hiver. Les endorphines ? Aux abonnés absents. Et ça, mes amis, n'est **pas** bon pour la santé mentale.

Enfin, parlons de la "revanche de février". Ceux qui se privent tout le mois de janvier ont souvent tendance à se rattraper dès le 1er février avec un zèle qui ferait rougir Bacchus. Résultat ? Le corps, un brin déstabilisé par ce yo-yo, ne comprend plus rien. Vous passez de moine ascétique à fêtard invétéré, et là, c'est le chaos.

Moralité : le secret d'une bonne santé réside dans l'équilibre. Alors plutôt que de tout couper, pourquoi ne pas adopter un **Tipsy January** ? Un verre de temps en temps, bien choisi et savouré, c'est aussi ça le bonheur... et la santé !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be