



Montepulciano d'Abruzzo DOC – 2015

Cépages et terroir

Producteur: Adria Vini

Viticulture et Vinification: Claudio Manera et Lella Burdese

Appellation d'Origine: Abruzzo DOC

Cépage: Montepulciano

Climat : Le climat chaud et sec produit des raisins d'excellente qualité.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: vignes à faible rendement de 30 à 50 ans dans la province de Chieti des Abruzzes. récoltés à la main à la mi -septembre

Vinification: fermentation traditionnelle entre 28 et 30 ° C issue de levures naturelles. Les peaux ont été laissées en contact avec le vin fermenté pendant 10 jours. Après la fermentation malolactique, le vin a été transféré dans les caves pour un élevage en futs de chêne.

Dégustation, accord avec les mets

Un vin rouge foncé et épicé aux arômes de prune et de cerises fraîches juteuses.

Le palais est frais et lumineux présentant des notes de fruits rouges (cerises, mûres ..), ainsi que des notes herbacées La finale est fruitée aux arômes de cerise.

A déguster en accompagnement de pâtes en sauce, de ragoût, pizza, viande grillée, ou même un carpaccio de bœuf

Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre
Servir à 18°C

