

I VINI / ROSSI

Fantini Montepulciano D'Abruzzo DOC

Vitigni: Montepulciano

Anno: 2014

Colore: Rosso

Capacità: ml 750

Area di Produzione: Ortona, San Salvo, Pollutri

Vinificazione: Pigiodiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 15 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino con riflessi granato. Il profumo è intenso, abbastanza persistente, fruttato (frutto rosso, marasca e prugna), con sentori di vaniglia. È un vino di corpo, giustamente tannico e ben equilibrato, abbastanza intenso e persistente, pronto per essere bevuto subito.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento con tutti i piatti della tradizione italiana

Temperatura: 16-18°C

Gradazione alcolica: 13%

Iscriviti alla Newsletter per scaricare la Scheda Tecnica, le immagini e l'etichetta.

Nome

E-mail

privacy: Accetto

Iscriviti

