

I VINI / ROSSI

Farnese Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane DOCG

Vitigni: Montepulciano

Anno: 2008

Colore: Rosso

Capacità: ml 750

Area di Produzione: Roseto Degli Abruzzi, Colonnella

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 20 giorni. Invecchia in botti di legno di grosse dimensioni di 50 hl, per oltre un anno e si affina in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino con riflessi granato e dal profumo intenso, persistente, speziato con sentori di cioccolato e di catrame che mai sovrastano la succulenta fruttuosità.

Vino di grande struttura giustamente tannico e ben equilibrato.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento con antipasti di affettati, formaggi stagionati, primi piatti ricchi, eccellente con carni rosse

Temperatura: 18°C

Gradazione alcolica: 13.5%

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

Nome

E-mail

privacy: Accetto

Iscriviti

