

FANTINI FARNESE / I VINI / ROSSI / OPI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG RISERVA BIOLOGICO

## I VINI / ROSSI

Opi Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane DOCG Riserva Biologico

**Vitigni:** Montepulciano

**Anno:** 2008

**Colore:** Rosso

**Capacità:** ml 750, magnum l 1.5

**Area di Produzione:** Tenuta Cantalupo in Notaresco

**Vinificazione:** Le uve raccolte in piccole cassette vengono trasportate in cantina per la diraspatura e la doppia selezione manuale dei singoli acini, pigiatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in barrique di legni francesi e americani per 24 mesi.

**Caratteristiche Sensoriali:** di colore rosso granato e dal profumo intenso e persistente, speziato [tabacco e note legnose] con sentori di liquirizia, fruttato [frutta matura e sottospirito], tendenza all'etereo. Vino di corpo, morbido, equilibrato, intenso e persistente. Pronto per essere bevuto subito, ma sopporta anche bene i lunghi invecchiamenti.

**Abbinamenti:** ottimo con primi piatti ricchi, con carni rosse e con formaggi di media e lunga stagionatura.

**Temperatura:** 18-20°C

**Gradazione alcolica:** 14%

**Idea del Vino:** ricerca della massima espressione del vitigno, in zona particolarmente vocata, con rese basse e leggera surmaturazione. Vino per consumatori esigenti, riesce a coniugare nel migliore dei modi grande struttura, ricchezza aromatica e di sapori, con armonica eleganza

