



ACQUISTATO IL

"Girondo" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022

2022

Tradizione abruzzese



Il Girondo Montepulciano d'Abruzzo DOC è un vino rosso immediato, sincero, con tutta l'esuberanza fruttata del proprio vitigno. Ciliegie fresche e sottobosco sono i suoi profumi inconfondibili, le cene in compagnia il suo ambiente preferito. Si tratta di un vino versatile, ideale per accompagnare piatti di pasta della tradizione abruzzese, carni leggere e formaggi freschi.

Girondo, l'eccellenza d'Abruzzo in sella alla passione! Il nostro brand incarna la determinazione "Aut Inveniam viam aut Faciam" (Troverò la strada o la creerò). Le nostre etichette, impreziosite dall'immagine di un uomo in bicicletta, rappresentano l'anima avventurosa e audace del vino che produciamo. Girondo produce vini che esaltano l'autenticità del territorio. Unisciti a noi in questa straordinaria avventura enologica e scopri il carattere indomabile di Girondo.

La Vigna

Terreno Sabbioso, ricco di pietra calcarea e argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

32000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Abruzzo

Uve 100% montepulciano

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC richiede tempo affinché i suoi frutti raggiungano il perfetto grado di maturazione, e ciò comporta un'attesa più lunga rispetto a omologhi di altri territori. La prima decade di ottobre è di norma il periodo che vede iniziare i lavori di raccolta. Macerazione sulle bucce, svinatura, macerazione e invecchiamento seguono lenti percorsi dettati dalla tradizione.

Sensazioni

Sfumature violacee attraversano un tessuto cromatico rosso rubino intenso, intenso e pieno. Il Montepulciano d'Abruzzo DOC offre un bouquet piuttosto ampio, che gioca con sentori di frutta matura, cacao, fiori scuri e marasca. L'assaggio svela un rosso di grande struttura, dai tannini accentuati: combina sentori di ciliegia matura, caldi e netti, a note pepate sul finale. Morbido e di grande equilibrio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821