



ACQUISTATO IL

Montepulciano: il rosso dell'Abruzzo

2017

Il sontuoso Montepulciano, in una confezione degustazione da 6 bottiglie



Se dici Abruzzo, bevi Montepulciano, è matematico. E se in tavola ce ne sono tre come questi, non puoi rimanere deluso. Riserva Ferzo della cantina Codice Citra apre le danze e si presenta con un ottimo biglietto da visita: diverse menzioni speciali e medaglie ottenute sia a livello nazionale che internazionale. La carne rossa alla brace è sempre la benvenuta, ma con lui puoi spingerti anche su qualcosa di ancora più saporito, della selvaggina ad esempio. La potenza che cerchi te la dà la Riserva Mo di Tollo, perfetta per accompagnare la cena tra amici (quelli che bevono...). Chiude la degustazione il Montepulciano della storica cantina Mazzarosa: caldo, morbido, giustamente tannico, un concentrato di Abruzzo che merita di essere goduto fino all'ultima goccia.

Svinando®

La Vigna	
Terreno	Argilloso di medio impasto (argilla rossa),
Esposizione	Sud-sud ovest, 100m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	13,50% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Bistecca di manzo
Vinificazione	Tutto il processo della fermentazione alcolica avviene con le vinacce completamente in ammollo e alla fine della quale viene pressata con pressatura soffice e messo in maturazione in botti di acciaio e successivamente in botti in legno.
Sensazioni	Fruttato intenso, ampio, fruttato e con una piccola nota di spezie. caldo, morbido, abbastanza fresco, sapido, tannico ed equilibrato.

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