

<http://www.vinomundi.com.br/farina-montepulciano-d-abruzzo-2011.html>



Farina Montepulciano d´Abruzzo 2011

Descrição Rápida

Cor vermelho escuro brilhante. Aroma estruturado, com notas herbáceas, numa harmoniosa combinação de frutas, cravo e canela. Seu paladar é leve e equilibrado.

Descrição

Farina Montepulciano D'Abruzzo

Produtor: Cesari

Região: Abruzzo

Composição: 100% Montepulciano

Álcool: 12%

Elaboração: envelhecem em barris de carvalho de 6 a 12 meses, depois repousam em garrafas por mais 2 meses.

Temperatura: 16-18°

Acompanhamento: carnes vermelhas e queijos maduros.

Informações Adicionais

Tipo	Tinto
País	Itália
Produtor	Cesari
Uva(s)	Montepulciano
Tamanho	750ml

Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.