

AMERIGO VESPUCCI

Montepulciano d'Abruzzo Doc AMERIGO VESPUCCI

TIPO DE VINHO	Rosso
DENOMINAÇÃO	DOC
REGIÃO	Abruzzo
ÁREA DE PRODUÇÃO	Nelle province di Chieti, L'Aquila, Pescara e Teramo
UVAS	100% Montepulciano
GRADUAÇÃO ALCOÓLICA	12,5%vol.
COR	Vermelho rubi muito intenso, com reflexos púrpura/violeta, se envelhecido tende ao granada.
AROMA	Aroma tênue e muito agradável: caracterizado pela presença de agradáveis e sutis notas de geléia de ameixas, cereja marasca, frutos silvestres, com um final delicadamente vegetal. Maturado, o vinho assume um aroma de rosa, baunilha e alcaçuz.
SABOR	Ao paladar, a longa persistência não falha: o príncipe dos vinhos de Abruzzo tem um sabor macio, com uma acidez justa, jamais excessiva; no complexo é harmônico e imprevisível. Agradável e persistente estrutura.
DIRETRIZES GASTRONÔMICAS	Particularmente indicado a acompanhar pratos saborosos como queijos curados e potentes, salames em geral, sopas ricas, , carnes vermelhas e chocolate amargo.
TEMPERATURA DE SERVIÇO	16-18 °C.
COMERCIALIZADO EM	USA - Brasile

Safra 2015. Jantar Cantina do Délio em 26/08/2017.