

Fantini

Montepulciano D'Abruzzo DOC

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Montepulciano

Area di Produzione: Comuni di Ortona, San Salvo e Pollutri

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 15 giorni.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino con riflessi granato. Il profumo è intenso, abbastanza persistente, fruttato (frutto rosso, marasca e prugna), con sentori di vaniglia. È un vino di corpo, giustamente tannico e ben equilibrato, abbastanza intenso e persistente. Pronto per essere bevuto subito.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in abbinamento con tutti i piatti della tradizione italiana

Temperatura di servizio: 16-18°C



FANTINI
GROUP
FARNESE

Sagra 2017. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.