

Ce qui le définit...

Complexe

Soyeux

Gourmand

Charpenté

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14%



Ses secrets de fabrication...

Dans la région des Abruzzes, le vignoble est : Perché sur les pentes du Val di Foro, entre la montagne Majella et la Mer Méditerranée. Une fermentation longue au contact des peaux, à haute température pour parfaire l'extraction. Un élevage successif de 12 mois en cuve inox, 12 mois en fût de chêne, et 6 mois en bouteille, confèrent à ce vin structure, tannins soyeux, et une finale persistante, riche et élégante.



Cépage : 100% Montepulciano

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de garde :
> 8 ans

T° de Service :
16-18°C

Ouvrir et aéré
au moins 1h
avant
dégustation



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery