

Oltremare MONTEPULCIANO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

BIOLOGICO



Uve	Montepulciano
Area	Chieti - Abruzzo
Vinificazione	Vinificato a bassa temperatura massimizzando l'estrazione dei profumi e del colore, minimizzando invece la presenza dei tannini. Affinato dopo la vinificazione per 6 mesi in acciaio.
Caratteristiche	Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei al naso marcati sentori di frutta rossa tra le quali: ciliegia, mora, mirtillo e fragola. Al palato ritroviamo i sentori della frutta rossa, con piacevole freschezza e spiccata facilità di beva.
Abbinamenti consigliati	Per la sua piacevolezza è perfetto in aperitivo, si sposa, duttile negli abbinamenti, dai classici salumi e formaggi a pasta morbida fino a piatti più strutturati
Temperatura di servizio	12/14°
Analisi	Alcool 12,5% Vol

Premi



PIANDIMARE