

Piandimare MAJA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

RISERVA

Uve Montepulciano

Area Villamagna (Chieti) - Abruzzo

Vinificazione Lunga macerazione a contatto con le buccie a 25° - 30°C. Affinamento di 9 mesi in vasche di acciaio e almeno 30 mesi in barrique di rovere, per finire almeno 6 mesi in bottiglia.

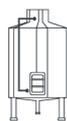
Caratteristiche Colore rosso rubino quasi impenetrabile. Ampio ventaglio di profumi intensi, frutta matura di marasche e ribes, note terziarie speziate, cuoio e tabacco. Al palato schietto come l'uva da cui deriva, polposo, lunga persistenza, tannico, ma armonico.

Abbinamenti consigliati Lo si può definire un vino da meditazione per la sua complessità, lo potete gustare a pieno con arrostiti, caccagione, salumi, formaggi dalla lunga stagionatura.

Temperatura di servizio 16/18°

Analisi Alcool 14,5% Vol

Invecchiamento
(mesi)



9



-



30



6



Premi



PIANDIMARE