

Piandimare MONOLITH

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

RISERVA

Uve Montepulciano

Area Villamagna (Chieti) - Abruzzo

Vinificazione Lunga macerazione a contatto con le bucce a 25°-30°C. per 2 settimane. Affinato 12 mesi in vasche d'acciaio e 12 mesi in barrique di rovere, per finire riposo di 6 mesi in bottiglia.

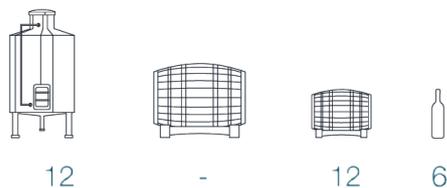
Caratteristiche Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci, profumo intenso con sentori fruttati di marasca, leggere note terziarie di vaniglia e tabacco. Al palato intenso, persistente e armonico.

Abbinamenti consigliati Pasta con sughi rossi, carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16/18°

Analisi Alcool 14% Vol

Invecchiamento
(mesi)



Premi

