

Piandimare VILLAMAGNA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Uve Montepulciano

Area "Villamagna D.O.C" - Abruzzo

Vinificazione Vinificazione in acciaio a temperatura controllata 25/30° gradi con macerazione medio lunga dei solo migliori grappoli raccolti a perfetta maturità. Affinamento in acciaio- barrique-bottiglia.

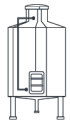



Caratteristiche Vino rosso dal colore rubino intenso. Al naso aromi intensi di frutta a bacca rossa. Ciliegia matura, mirtili, mora completato da eleganti sentori di spezie quali liquirizia e pepe nero ed un finale di cacao e tabacco biondo. Al palato si presenta morbido e avvolgente, con una bilanciata freschezza ed un intenso corpo. Tannini morbidi e setosi. Ritornano piacevoli sentori di frutta rossa e cioccolato.

Abbinamenti consigliati Perfetto con carni rosse da tagli nobili di manzo e piatti strutturati tipici della cucina territoriale.

Temperatura di servizio 16/18°

Analisi Alcool 14% Vol

Invecchiamento (mesi)

			
6	-	12	6

Premi

		
---	---	---



PIANDIMARE