

# 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**