

# Montepulciano d'Abruzzo Biologique Era - Volpi

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



### Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis, avec des reflets pourpres.

**Nez** : arôme intense de fruits rouges (cerise) et d'épices (poivre blanc).

**Bouche** : délicatement fruitée. Bon équilibre entre l'acidité et les tannins. Fin de bouche fruitée.

### Accords mets-vin :

Parfait pour accompagner ragoûts et rôtis de viande rouge, de volaille et les plats plein de saveurs.

### Le saviez-vous ?

Avec son voisin le Sangiovese toscan, le Montepulciano, cultivé depuis la Grèce Antique, est le deuxième cépage italien du centre de l'Italie.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Volpi

 **Zone de production** : Abruzzes, Chieti, à proximité de l'Adriatique.

 **Cépage** : 100% montepulciano d'Abruzzo Bio

 **Garde** : 5 ans

 **Degré alcoolique** : 12,5% Vol.

 **Température de service** : 18-20° C

