

Montepulciano d'Abruzzo Riserva - Tor del Colle - Botter

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : bouquet de mûres rouges, de cerise et de réglisse en vieillissant.

Bouche : saveur ronde et agréablement tannique.

Accords mets-vin :

Parfait pour accompagner des plats de viandes structurés comme le gibier ou les grillades.

Le saviez-vous ?

Il est élevé 12 mois en fûts de chêne puis encore 12 mois en cuves d'acier avant d'être embouteillé, ce qui affine ses tannins et lui donne le juste niveau de complexité.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Botter



Zone de production : Abruzzes.



Cépage : 100% montepulciano d'Abruzzo.



Garde : 5/6 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 18-20° C

