

Montepulciano d'Abruzzo DOCG- Apollo - Ausonia Biodynamie



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis avec des reflets violets.

Nez : bouquet intense de fruits rouges et d'épices.

Bouche : pleine, harmonieuse, tannins soyeux. Finale de fruit rouge et de réglisse.

Accords mets-vin :

Idéal avec des *primi piatti* élaborés, des viandes rouges et des fromages affinés.

Le saviez-vous ?

Ausonia est le nom d'un papillon, magnifique mais rare, en voie d'extinction qui a été repéré près des vignes de la propriété.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Ausonia



Zone de production : Abruzzes.



Cépage : 100% montepulciano d'Abruzzo.



Garde : 3 à 5 ans



Degré alcoolique : 13,5% Vol.



Température de service : 14-18° C

