

Montepulciano d'Abruzzo - Nostradamus - Ausonia Colline Teramane DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis avec des reflets grenat.

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

Bouche : pleine, ronde, harmonieuse, tannins fondus. Finale de réglisse et de fruits rouges.

Accords mets-vin :

A servir avec de belles viandes grillées à la braise ou au four 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** : 7 à 10 ans

 **Degré alcoolique** : 13,5% Vol.

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

