

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

