

Montepulciano d'Abruzzo - Anfora - Ausonia Colli Aprutini IGP



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis avec des reflets violets.

Nez : intense de fruits rouges et d'épices.

Bouche : pleine, harmonieuse, tannins soyeux. Finale sur le fruit rouge et la réglisse.

Accords mets-vin :

A servir en accompagnement de *primi* élaborés, de viandes rouges et de fromages affinés.

Le saviez-vous ?

Le Montepulciano Anfora est vieilli en contenants de terre cuite qui permettent la micro oxygénation du vin sans pour autant lui apporter les arômes boisés d'un vieillissement en fût de bois.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Ausonia

 **Zone de production** : Abruzzes.

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

 **Garde** : 7 à 10 ans

 **Degré alcoolique** : 14,5% Vol.

 **Température de service** : 14-18° C

