



# PODERE

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

PRODUIT RÉGULIER - **BIOLOGIQUE**

- Région :** Les Abruzzes
- Vignoble :** Roseto degli Abruzzo (Teremo), propriété d'Umani Ronchi d'environ 25 hectares.
- Cépage :** 100% Montepulciano
- Vinification :** La fermentation alcoolique dure 10 jours et se fait sur lies. Le moût est ensuite transféré dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation malolactique. Le vin mûrit dans les cuves pendant 4 mois
- Dégustation :** Un vin à la robe rouge rubis avec des reflets violets. Le nez est marqué par des arômes complexes de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, l'attaque est puissante et offre une belle amplitude et une très longue persistance aromatique.
- Accords :** Il s'accorde avec toutes les pâtes, les burgers végétariens et en apéritif avec la bruschetta aux tomates, basilic et fromage Friulano.
- Service :** De 16 à 18°C.

**Code :** 14044670  
**Prix :** 10,75\$  
**Licencié :** 10,29\$  
**UVC :** 12

