



OPI 2014

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
DOCG - BIOLOGIQUE

Cépage : 100% Montepulciano

Taux d'alcool: 14%

Vinification : Après le foulage et l'égrappage, il subit un pressage moelleux pour éviter le déchirement des peaux. Macération et fermentation pendant 25 jours. Fermentation malolactique en barrique et vieillissement pour 24 mois.

Dégustation : Rouge grenat très intense. Le nez est très intense et persistant avec arômes délicats de réglisse et de fruits mûrs ainsi que des notes épicées (boisées de tabac). C'est un vin de grande structure, souple, équilibré, intense et persistant.

Accords : Prêt à être consommé dès son arrivée sur le marché et peut être conservé pendant 4 ou 5 ans.

Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, le gibier, sauces riches. Excellent avec les fromages vieillis. Servir à environ 18-20°C.

Importation Privée

UVC : 6

