

Ce qui le définit...

Fruité

Simple

Profond

Rond

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13,50%



Ses secrets de fabrication...

Dans la région des Abruzzes, le vignoble est perché sur les pentes du Val di Foro, entre la montagne Majella et la Mer Méditerranée. Des fermentations longues sur les peaux, puis une maturation pendant au moins 9 mois en cuve d'acier et 6 mois en bouteille, en font un vin simple, sans compromis, dévoilant les arômes variétaux du Montepulciano.



Cépage : 100% Montepulciano

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
< 7 ans

T° de
Service :
16-18°C

Ouvrir et aérer
au moins 1h
avant
dégustation



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery