



2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti, Caldora Vini

Un Montepulciano velouté au fruit magnifiquement expressif

Description:

Un vin à prix séduisant qui accompagnera très bien vos repas.

Note de dégustation:

Pourpre. Au nez, les mûres et les myrtilles se marient à une délicate note de fumée, d'épices et de chocolat crémant. Dans la bouche juteuse viennent maintenant se greffer des arômes de cerises noires et de framboises, une subtile note de mélasse et de cacao, les tanins sont mûrs et collent encore un peu ; finale bien arrondie.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--------------------|
| Pays d'origine: | Italie |
| Région: | Abruzzes |
| Producteur: | Caldora |
| Notation(s): | Score 17/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2023 |
| Cépage(s): | 100% Montepulciano |
| Référence: | 0164016 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti
Caldora Vini

| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Origine: | Italie |
| Notation(s): | Score 17/20 |
| Cépage(s): | 100% Montepulciano |
| Apogée: | jusqu'en 2023 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 8 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |