



2015 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 s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet typique du cépage, révélant des notes de baies noires comme les cerises et les myrtilles, mais aussi d'herbes sauvages et de réglisse. L'attaque pleine d'entrain, fait place à une abondance de baies, avec des touches de réglisse et de chocolat noir crémant, ainsi qu'un souffle de tabac; dense et onctueux jusque dans la finale de longueur moyenne.

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:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	0164015

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:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.