



## Monte Fernão

Alentejano IG, Fitapreta Vinhos

Un seduttore fruttato che profuma di sole dell'Alentejo

### **Beschreibung:**

Nella regione vinicola dell'Alentejo, di straordinaria bellezza, a sud di Lisbona, su terreni di ardesia e granito si producono vini di alta qualità da vitigni internazionali, ma sempre più anche da vitigni autoctoni come Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alicante Bouschet. António Maçanita è oggi una star tra i giovani viticoltori portoghesi. Con il Monte Fernão Reserva, ha creato un compagno ideale per le feste estive.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora scuro e luminoso. Magnifico bouquet di frutti di bosco maturi, con sottili note di pane tostato ed erbe aromatiche. Al palato, il vino è succoso e ricco di frutti a bacca nera, con aromi di more, ribes, violette, prugne stufate, erbe selvatiche e cioccolato fondente. I tannini sono morbidi e vellutati, la dolcezza dell'estratto, la densità e la sostanza sono presenti fino al lungo finale.

### **Ideale con:**

È delizioso con il tonno alla griglia, il surf & turf, il maialino da latte o il pollo, ma anche con le verdure grigliate, i piatti in umido e il prosciutto crudo. G

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Portogallo

**Produttore:** Fitapreta Vinhos

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2027

**Varietà d'uva:** Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional, Alicante Bouschet

**Artikelnummer:** 0499021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Monte Fernão

Alentejano IG  
Fitapreta Vinhos

|                       |                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Portogallo                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional,<br>Alicante Bouschet       |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2027                                               |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                         |
| <b>Allevamento:</b>   | in vasche d'acciaio inox                                             |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                                |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |