



Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Un Montepulciano très haut de gamme

Beschreibung:

Il Binomio proviene da un vigneto molto particolare a 400 metri di altitudine, dove un antico clone di Montepulciano coltiva uve con acini piccoli. Il risultato è un vino che colpisce per i suoi aromi di lunga durata. Il carattere unico di questo rosso, prodotto in quantità limitate, non smette mai di entusiasmarci.

Degustationsnotiz:

Colore rosso cremisi fino al disco. Un'esplosione di mirtilli e more al naso, seguita da note pepate, moka e un po' di malto. Ancora note di frutti di bosco al palato, completate da un'incantevole freschezza, una struttura molto piacevole e molta esplosività; meraviglioso finale lungo e armonioso.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Azienda Agricola Binomio

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Montepulciano

Artikelnnummer: 0796616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva
Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.