



Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Quando due grandi viticoltori uniscono le loro competenze

Beschreibung:

I due produttori leader, Fattoria La Valentina e Azienda Agricola Inama, si sono posti l'obiettivo di creare un vino strutturato, moderno, corposo e con un grande potenziale di invecchiamento. Per farlo, hanno scelto un'antica variante del vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Potrete apprezzare la sua profonda concentrazione e il suo carattere unico nella cuvée Riserva.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi fino al disco. Un tocco di vaniglia impreziosisce il bouquet aristocratico che ricorda i mirtilli e il ribes nero, con un accenno di erba curry, cioccolato crémant e moka. Gli aromi di bacche scure sono confermati nel palato molto denso, ora con note di erbe selvatiche e pepe rosso, il tutto sostenuto da tannini maturi; potenza e sostanza persistono ben oltre la metà del palato; finale lungo e delicatamente minerale.

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. Suggerimento: 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: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Montepulciano

Artikelnummer: 0796619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva
Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.