



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

Un Montepulciano très haut de gamme

Descrizione:

Binomio è un progetto congiunto di Fattoria La Valentina e Azienda Agricola Inama. Un vitigno antico, un clone di Montepulciano che produce uve con acini piccoli, è alla base di questo vino unico con aromi caratteristici e duraturi. Il vigneto di San Valentino è esposto a sud, a un'altitudine di 400 metri, e beneficia di un terreno notevole. Un vino ambito, disponibile in quantità limitate.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Montepulciano

Numero articolo: 0796620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.