



## 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 mirtili 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:** 36 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 100% Montepulciano

**Numero articolo:** 0796621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Montepulciano
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	36 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.